

Wasserbüffel-Cheesecake

von Silvia Mölders aus Bocholt-Barlo

Es war Liebe auf den ersten Blick: Als Silvia Mölders und ihr Mann Martin vor 20 Jahren eine kleine Wasserbüffelherde auf ihren Bauernhof holten, waren sie restlos begeistert. Das Gemüt der Tiere ist einzigartig, und der Geschmack ihrer Milch ganz besonders. Mittlerweile können sie vom Verkauf der Büffelmilchprodukte leben, wie etwa Büffeljoghurt und Büffelricotta. Ein Käsekuchen mit diesen Produkten ist genau wie ihre Büffelherde – etwas ganz Besonderes.

Zutaten:

Für den Teig

125 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
Bei Bedarf etwas Wasser

Für den Belag

4 Eier
125 g Zucker
250 g Quark
250 g Büffelricotta
500 g Büffeljoghurt
75 g Mehl
1 Becher Sahne
1 Dose Pfirsiche

Zubereitung:

Los geht's mit den Zutaten für den Mürbeteig – alles vermischen und mit der Hand oder im Mixer zu einem festen Teig kneten. Ein Drittel von dem Teig abschneiden und kaltstellen, mit den Rest als Boden in eine gefettete Kuchenform drücken, den Teigrand etwas höher ziehen und ebenfalls 30 Minuten kaltstellen.

Für den Belag werden die Eier in eine Schüssel geschlagen und mit dem Zucker dickcremig aufgeschlagen. Jetzt kommen Quark, Ricotta, Joghurt und das Mehl gesiebt dazu und alles wird verrührt. Schließlich muss noch die Sahne festgeschlagen und untergehoben werden. Und diese Masse kommt nun auf den Teig in der Kuchenform.

Die Pfirsiche werden nun aus der Dose geholt, und werden nun abgetropft in Stückchen oder Scheiben auf der Quarkmasse nach Belieben drapiert.

Der Kuchen kommt nun für eine Stunde bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze in den vorgeheizten Backofen. Danach wird der Kuchen kurz aus der Hitze geholt. Aus dem zu Beginn abgetrennten Mürbeteig werden nun Streusel gebrösel und auf dem Kuchen verteilt. Noch ein letztes Mal kommt der Kuchen noch für etwa 10 Minuten in den heißen Backofen, bis die Streusel lichtgelb sind.

Alles abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!