

Advent bei Bosshard



Persimon-Cheesecake

Zubereiten: 25 Minuten

Für eine Springform von ca. 28cm Ø

Backen: 10 Minuten

Kühl stellen: einige Stunden

Zutaten:

- 200 g Vollkornkekse
- 175 g Butter
- 500 g Doppelrahm Frischkäse
- 250 g Magerquark
- 100 g Puderzucker
- 1 Limette
- 1-2 Persimon

Zubereitung:

1. Butter in einem Topf schmelzen, Vollkornkekse sehr fein zerbröseln und zu der geschmolzenen Butter geben, gut verrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Keksmasse darin festdrücken. Für ca. 10 Min. bei 150° C in den Heißluftofen stellen. Abkühlen lassen.
2. Limette auspressen, den Saft auffangen. Frischkäse mit Quark, Puderzucker und Limettensaft verrühren. Auf den abgekühlten Boden streichen.
3. Persimon in dünne Spalten schneiden und fächerförmig auf dem Kuchen anrichten. Mehrere Stunden im Kühlschrank kalt stellen.