



Pistazien Cheesecake mit Aprikosen

Boden 18 cm Ø

- 130 g Haferkekse (ich habe die 'dicken' von Rewe verwendet)
- 30 g gemahlene Pistazien
- 1 Prise Salz
- 60 g flüssige Butter

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze aufheizen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder Fleischklopfer zu Krümeln klopfen. Kekskrümel, Pistazien und Salz mit der flüssigen Butter vermengen und die so entstandenen Streusel in einer mit Backpapier ausgelegten Springform festdrücken. 10 Minuten bei 180 Grad vorbacken. Anschließend den Backofen auf 160 Grad herunter regeln!

Pistazien Cheesecakemasse

- 350 g Frischkäse
- 140 g Magerquark
- 90 g Zucker
- 1 El. Vanillezucker
- 20 g Speisestärke
- 1 Ei Gr. L
- 40 g flüssige Sahne

Frischkäse, Quark, beide Zuckersorten und die Stärke in einer Schüssel verrühren. Das Ei mit der Sahne verquirlen und mit einem Teigschaber unter die Cheesecakemasse rühren. Nicht mixen oder aufschlagen, dann reißt der Cheesecake nach dem Backen leichter und das wollen wir ja vermeiden ;-). Teilt die Masse in zwei gleiche Teile und gebt die erste Hälfte schon

einmal auf den vorgebackenen Keksboden. Unter die zweite Cremehälfte rührt ihr nun ...

- 50 g Pistazienpaste (gekauft oder [selbstgemacht](#))
- 1 El flüssige Sahne

... und füllt diese grünliche Creme (je nach Färbung der Pistazienpaste) auf die helle Creme. Mit einer Gabel, die ihr kreisförmig dreht, marmoriert ihr nun beide Schichten. Noch einmal die Oberfläche glattstreichen und nun geht der Cheesecake für 35-40 Minuten bei 160 Grad in den Backofen. Die Mitte des Cheesecakes darf am Ende der Backzeit noch wabbeln. Öffnet dann den Backofen und lasst den Kuchen bei geöffneter Backofentür auf Raumtemperatur abkühlen. Der Cheesecake sollte nun eine Nacht im Kühlschrank verbringen.

Aprikosenkompott

- 300 g frische Aprikosen
- Saft einer halben Orange
- ca. 50 g Zucker bzw. nach Geschmack
- 1 El Stärkemehl

Deko:

- 1 frische Aprikose
- gehackte Pistazien

Die Aprikosen würfeln und zusammen mit dem Orangensaft und dem Zucker aufkochen. Wenn die Aprikosen zusammenfallen und weich werden, rührt ihr die Stärke mit etwas kaltem Wasser in einem Schälchen glatt und gebt sie nach und nach zum köchelnden Aprikosenkompott. Nur so viel, dass die Konsistenz stimmt! Das Kompott abkühlen lassen und dann auf dem Cheesecake verteilen. Vor dem Servieren mit den Spalten einer frischen Aprikose und grob gehackten Pistazien bestreuen.