



Cheesecake mit Honig und Thymian

8 Personen · ca. 40 Min plus mind. 2 Std Kühlzeit · einfach

Zutaten

- 500 g griechischer Joghurt
- 200 g Haferkekse
- 60 g Butter, zerlassen
- 1½ EL Thymianblätter
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 40 g Puderzucker, gesiebt
- 1 Bio-Zitrone, 1 TL Schale abgerieben
- 150 g weiße Schokolade, in Stücken
- 60 g Honig

Zubereitung

- Eine Springform (23 cm Ø) mit Backpapier auskleiden.
- Ein Sieb mit einem Tuch auslegen, über eine Schüssel setzen, den Joghurt hineingeben und die Tuchzipfel zusammendrehen, um so viel Flüssigkeit wie möglich herauszupressen. Es sollten etwa 340 g fester Joghurt übrig bleiben, die Molke weggießen.
- Kekse im Beutel fein zerbröseln, mit Butter und 1 EL Thymian mischen, gleichmäßig in der Form andrücken und kalt stellen.
- Frischkäse mit dem abgetropften Joghurt, Puderzucker und Zitronenschale glatt rühren.
- Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, ohne dass die Schüssel das Wasser berührt, und darauf achten, dass kein Wasser hineinkommt. Die flüssige Schokolade unter die Frischkäsecreme ziehen.
- Creme auf den Keksboden gießen, glatt streichen und mindestens 2 Stunden fest werden lassen.
- Zum Servieren den Honig mit dem restlichen Thymian kurz erwärmen, bis er flüssig ist, und gleichmäßig über den Kuchen gießen. Aus der Form lösen und in Stücke schneiden.

Tipp: Kein Teig, kein Backofen für die Füllung. Bis zu zwei Tage vorher machbar, der Boden wird mit der Zeit allerdings weicher.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

