



Süß-salziger Cheesecake mit Kirschen

6–8 Personen · ca. 45 Min plus Kühlzeit · einfach

Zutaten

Käsecreme

- 100 g Feta
- 300 g Doppelrahmfrischkäse
- 40 g Zucker
- 1 kleine Bio-Zitrone, 1 TL Schale abgerieben
- 130 g Sahne
- 2 EL Olivenöl zum Servieren

Crumble

- 100 g blanchierte Haselnüsse, grob gehackt
- 30 g kalte Butter, gewürfelt
- 80 g gemahlene Mandeln
- 25 g Zucker
- 1 EL schwarzer Sesam (oder weißer)
- 1 kräftige Prise Salz

Kirschkompott

- 600 g entsteinte TK-Kirschen, aufgetaut
- 90 g Zucker
- 4 Sternanis
- 1 Bio-Orange, 4 Streifen Schale dünn abgeschält

Zubereitung

- Feta in einer großen Schüssel möglichst glatt rühren. Frischkäse, Zucker und Zitronenschale dazugeben und mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Sahne angießen und aufschlagen, bis die Masse dick und formstabil ist. Kalt stellen.
- Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Für den Crumble Haselnüsse, Butter, gemahlene Mandeln und Zucker in eine Schüssel geben und die Butter mit den Fingerspitzen einarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Sesam und Salz untermischen, auf einem Blech verteilen und etwa 12 Minuten goldbraun backen.
- Für das Kompott Kirschen, Zucker, Sternanis und Orangenschale in einem Topf aufkochen und 10 bis 15 Minuten köcheln, bis es dicklich ist, es zieht beim Abkühlen noch nach. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, Sternanis und Orangenschale herausnehmen.
- Zum Servieren je einen großen Löffel Käsecreme in Schälchen geben, die Hälfte der Streusel darauf, dann das Kompott darüber und den restlichen Crumble oben drauf. Mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln.

Tipp: Alle drei Teile lassen sich vorbereiten: Creme hält 3 Tage, Kompott 5 Tage, der Crumble gut eine Woche in der Dose. Kompott und Crumble schmecken auch mit Joghurt zum Frühstück.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

