



Benötigte Zutaten

Für den Cheesecake:

3 EL **Premium Teebutter**

10 Stück Butterkekse

1 Bio-Zitrone

400 g **Premium Frischkäse (Natur)**

2 Eier

200 g Crème fraîche

150 g Zucker

Für den selbstgemachten Frischkäse:

1 l **Premium Alpenmilch**

Saft von einer Zitrone

etwas Salz

Cheesecake im Glas

In der aktuellen Ausgabe von „Essen in Salzburg“ zeigen Fernsehgartenköchin Iris Köck und Regina Putz von der Landwirtschaftskammer Salzburg, wie man Frischkäse selbst herstellt. Den kann man dann gleich für einen Cheesecake im Glas verwenden.

Anleitung

Cheesecake im Glas

1. Kekse gut zerbröseln. Butter in einem Topf schmelzen, mit den Kekskrümeln mischen und in sechs kleine feuerfeste, gefettete Gläser verteilen.
2. Crème fraîche und Frischkäse mit Eiern, Zitronenschale und Zucker mischen. Die Creme gleichmäßig in die Gläser verteilen.
3. Die Gläser in eine Auflaufform stellen, die etwa vier Zentimeter hoch mit heißem Wasser befüllt ist. Dann im Ofen bei 180 °C ca. 40 Minuten backen, bis die Creme leicht fest wird.
4. Den Käsekuchen im Glas abkühlen lassen und mit frischen Früchten dekorieren.

Selbstgemachter Frischkäse

5. Die Milch in einem Topf unter gelegentlichem Umrühren langsam erhitzen, damit sie nicht anbrennt. Sie sollte eine Temperatur von etwa 80 bis 90 °C erreichen.
6. Sobald die Milch beginnt aufzusteigen, den Topf vom Herd ziehen und den Zitronensaft langsam einrühren. Nach kurzer Zeit gerinnt die Milch und die Molke trennt sich.
7. Den Topf anschließend wieder auf die warme Herdplatte stellen und die Masse bei geringer Hitze fünf Minuten ruhen lassen, ohne umzurühren. Dann den Herd ausschalten und weitere zehn Minuten stehen lassen.
8. Danach die Masse durch ein feinmaschiges Sieb oder ein Mulltuch



abseihen. Für einen weichen bis cremigen Frischkäse reicht kurzes Abtropfen und leichtes Ausdrücken, längeres Abtropfen ergibt eine festere Textur.

9. Den Frischkäse vermengen, nach Belieben salzen und luftdicht verschlossen im Kühlschrank lagern. Der Frischkäse ist mehrere Tage haltbar.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten