



Leckerer Käsekuchen in Regenbogenfarben



Zutaten

Menge

5	Eier
600 g	Frischkäse
400 g	Crème Fraîche
1 Päckchen	Vanillezucker
	Lebensmittelfarbe in Rot, Orange, Gelb, Grün, Blau und Violett
220 g	Zucker
90 g	Butter
1/2	unbehandelte Zitrone
200 g	Butterkekse
80 g	Speisestärke

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1,5 Std. Backzeit + 2 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2200 kJ, 526 kcal, 42,2 g Kohlenhydrate, 10,9 g Eiweiß, 35,2 g Fett, 195 mg Cholesterin, 0,62 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Egal ob zum St. Patrick's Day oder an jedem anderen Tag im Jahr, dieser leckere Rainbow Cheesecake bekommt eine absolute Nachmachempfehlung von uns! Der Regenbogenkuchen sieht nämlich nicht nur super hübsch aus, sondern schmeckt auch noch mega lecker! Unser Rainbow Cheesecake besteht aus einem knusprigen Keksboden und einer leckeren Frischkäsecreme mit Zitrone. Die Creme wird dabei einfach unterschiedlich eingefärbt und nach und nach auf den Kuchenboden gegeben, sodass ein perfektes Regenbogenmuster entsteht. Probier's unbedingt einmal aus und hole dir einen echten Regenbogen in deine Küche! So geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vor und legst eine Springform mit Backpapier aus. Nun die Kekse in einen Universalzerkleinerer geben und die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Dann kannst du beides vermischen und als Keksboden in die Springform drücken. Den Boden im heißen Ofen für ca. 10 Minuten vorbacken.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Frischkäsecreme zubereiten. Dazu den Frischkäse mit der Crème Fraîche, dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Dann die Eier nacheinander dazu geben und alles mit dem Abrieb der Zitrone und 2 TL Zitronensaft würzen. Zum Schluss die Speisestärke einrühren. Die Masse in 6 Schälchen aufteilen, wobei in jede Schale ein bisschen weniger Masse kommt, als in die davor. Jedes Schälchen färbst du in einer anderen Farbe ein. Die rote Masse ist die größte, dann die orange, dann die gelbe, dann die grüne, dann die blaue und dann die violette Masse.

Step 3:

Den Backofen kannst du nun auf 150 Grad herunterschalten. Die gefärbten Frischkäsemassen nacheinander mittig auf den Boden gießen und den Kuchen ca. 1 Stunde lang im Ofen backen. Dabei stellst du eine feuerfeste Form mit Wasser auf den Boden. So wird der Kuchen eher pochiert als gebacken.

Step 4:

Nach der Backzeit kannst du den Käsekuchen ganz vorsichtig vom Rand lösen und für mindestens 2 Stunden auskühlen lassen.

