




Pfirsich-Passionsfrucht-Cheesecake



 Zeit gesamt
1h 30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	80 g
Haferkekse	200 g
Pfirsichjoghurt	500 g
Joghurt, natur	300 g
Schlagsahne	200 g
Zucker	80 g
Eier	3 St.
Passionsfrucht	3 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Haferkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder einer Pfanne grob zerstoßen. In einer Schüssel Haferkekse und flüssige Butter mischen. Masse mit einem Löffel in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Durchmesser) verteilen und andrücken. Im Backofen ca. 10 Min. vorbacken.
2. Inzwischen in einer Schüssel Pfirsichjoghurt, Natur-Joghurt, Sahne, Zucker und Eier cremig rühren.
3. Springform aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Min. abkühlen lassen, Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren. Cheesecakecreme auf den Knusperboden geben und Kuchen im Ofen ca. 30–40 Min. backen, bis die Creme fest wird. 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Passionsfrüchte halbieren und Fruchtmark herauslösen, auf dem Pfirsich-Cheesecake verteilen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 192 kcal

Kohlenhydrate 21 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 10 g
