

Baklava Cheesecake

Rezept von Esther Kern

Nussmischung:

- 100 g Mandeln, leicht geröstet
- 100 g Pistazien, leicht geröstet
- 2 Prisen Salz (nach Belieben)

Teig:

- 10 Blätter Filoteig
- 80 bis 100 g Butter, geschmolzen

Füllung:

- 500 g Frischkäse nature
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 MS Vanillemark
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zitronenzeste gerieben
- 4 EL Maisstärke
- 3 grosse Eier
- 250 g griechischer Joghurt, abgetropft (oder Sauerrahm)

Sirup:

- 1 dl Wasser
- 50 g Honig
- 50 g Zucker
- 1/2 Zitrone, Saft
- 1/2 Zitrone, Zeste

Zubereitung:

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Dann die Nussmischung machen. Dafür Mandeln und Nüsse mit dem Salz in den Mixer geben und pulsierend mixen, sodass grobe Stücke übrigbleiben.

Backpapier auf den Boden von runder Springform von ca 26 bis 28 cm Durchmesser geben. Dann die Form mit dem Filoteig auskleiden. Jede Schicht Filoteig mit geschmolzener Butter einpinseln und die Blätter immer jeweils etwas anders in die Form legen. Wenn noch drei Filoteig-Blätter übrig sind, die Nussmischung auf dem Boden verteilen und dann mit den drei Blättern Filoteig zudecken. Am Schluss am Rand der Springform den überschüssigen Filoteig abschneiden und in die Mitte der Springform legen. Dann ca 12 Minuten backen, bis der Filoteig goldbraun ist.

Nun die Füllung zubereiten. Dafür Frischkäse glatt schlagen. Dann Zitronensaft und -zeste sowie Maisstärke dazugeben und vermengen. Nun ein Ei nach dem anderen nur kurz daruntermischen. Und dann Joghurt untermischen.

Wenn der Filoteig knusprig braun ist, aus dem Ofen nehmen. Dann die Frischkäse-Füllung dazugeben und glatt verstreichen. Nun 60 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Sirup herstellen. Alle Zutaten in eine Pfanne geben und einige Minuten köcheln. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, den Sirup darüberträufeln, vor allem über den Filoteig.

Nun den Kuchen mindestens zwei Stunden auskühlen lassen. Dann servieren oder noch einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.