

CHEESECAKE mit Erdbeeren & Rhabarber

aus dem Dampfgaraufsatz

CookitlikeVroni

ZUTATEN

- 600 g Frischkäse
- 150 g Erythrit (100-110 g Zucker)
- 40 g Vanillepuddingpulver (1 Pck.)
- 2 Eier
- 130 ml Sahne
- 80 g Rhabarber in Stückchen
- 80 g Erdbeeren halbiert (+ 100 g für die Deko)

Kleine Springform (19 cm) + Frischhaltefolie

Da Erythrit eine geringere Süßungskraft als Zucker / Xylit hat, muss bei Verwendung dieser Süßungsmittel die Menge reduziert werden!

ZUBEREITUNG

Rhabarber waschen und in Stückchen schneiden. 80 g gewaschene Erdbeeren ohne Grün halbieren.

Universalmesser einsetzen.

600 g Frischkäse, 150 g Erythrit, 40 g Vanillepuddingpulver und 130 ml Sahne in den Topf wiegen. 2 Eier zugeben und alles vermischen lassen.

Stufe 10 | 1 Min.

Messer entnehmen und die Masse nochmal mit einem Silikonspatel durchmischen.

Frischkäsemasse in eine Springform (19 cm) geben und mit den Rhabarberstückchen + halbierten Erdbeeren belegen. Etwas Frischhaltefolie über die Form spannen und mit einem Gummi befestigen.

Form in den Dampfgaraufsatz (großer Garraum) geben und zur Seite stellen.

Den Topf abspülen.

Nun 1,8 L Wasser in den Topf geben, das **Automatikprogramm Dampfgaren - hohe Dampfindensität** - starten und die Zeit auf **1 Std.** (+/- 5 Min.) einstellen.

Den Cheesecake entnehmen, Folie entfernen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren belegen.

[Rezept-Link](#)

