

# Cheesecake mit Marillen-Swirl



## Zutaten

für ein Blech mit hohem Rand (43 x 30 cm)

### für den Boden:

150 g Vollkorn- oder Haferkekse  
150 g Amarettini  
80 g Butter

### für den Marillen-Swirl:

5 süße Marillen  
2 EL Zucker

### für die Cheesecake:

4 Eier  
120 g weiche Butter  
270 g Zucker  
1 Pkg. Vanillepuddingpulver  
1 Pkg. Backpulver  
1 EL Speisestärke  
250 g Sauerrahm  
300 g Doppelrahm-Frischkäse  
250 g Magertopfen  
250 Speisetopfen



## Zubereitung

Die Marillen waschen, entsteinen und vierteln. In das Lochblech vom Miele Combi-Dampfgarer geben und mit dem Programm: Obst - Marille sehr weich dämpfen. Alternativ die Marillen klein schneiden, in einen Topf geben und mit dem Zucker und 2 EL Wasser weich garen. Die Marillen mittelfein pürieren.

Amarettini und Kekse mit einem Multi-Zerkleinerer fein hacken. Butter schmelzen, zu den Keksbröseln geben und vermischen, dann auf dem Boden der Kuchenform gleichmäßig verteilen und festdrücken (funktioniert gut mit einem kleinen Teigroller). Für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Eier trennen und das Eigelb nach und nach unter die Buttermischung rühren. Puddingpulver, Speisestärke, Backpulver, Sauerrahm, Frischkäse und Topfen dazugeben und gut verrühren. Eiklar steif schlagen und unterheben.

Die Masse auf den abgekühlten Boden verstreichen, anschließend die pürierten Marillen in kleinen Klecksen auf den Frischkäse geben und mit dem Rücken einer Gabel in Kreisen durchziehen, so dass Swirls entstehen.

Backen mit Dampfgarer: Das Kuchenblech nun mit Alufolie gut verschließen (doppelt hält besser). Auf 100 °C aufheizen und den Kuchen auf der 2. Schiene für ca. 50 Minuten backen. Cheesecake herausnehmen, Alufolie entfernen und komplett auskühlen lassen.

Backen im Backofen: Ein Blech in die unterste Schiene vom Ofen geben und mit Wasser füllen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene bei 160 °C (140 °C Umluft) in den Backofen stellen und für ca. 50-60 Minuten backen. Ofen ausschalten, Tür öffnen und so den Kuchen abkühlen lassen.