

Veltheimer Mohnöl

Kochen und Essen

Veltheimer Mohnöl

David Brugger
Pfalz 25, 5106 Veltheim



Mohn-Orangen Cheesecake

	Boden/Rand	
120 g 50 g 60 g 1-2 EL	Sablés Mohn Butter, flüssig, leicht abgekühlt Bitterorangen-Konfitüre	Sablés und Mohn mahlen. Butter daruntermischen. Die Hälfte der Masse auf dem Boden einer gefetteten Springform verteilen, mit einem Glas oder nassen Löffelrücken am Formenrand ca. 4 cm hochziehen, gut andrücken, kühl stellen. Boden mit der Konfitüre bestreichen.
Füllung:		
300 g 200 g 4 EL 3 100 g 3 EL 2 EL 2 EL 1 EL	Frischkäse (z. B. Philadelphia Cream Cheese) fettreduzierter Frischkäse (z. B. Philadelphia Balance extra) Bitterorangen-Konfitüre Eier Zucker Orangensaft Mehl Bitterorangen-Konfitüre, erwärmt Mohn, ohne Fett geröstet	Frischkäse und Orangenkonfitüre mit dem Schwingbesen gut verrühren. Eier und alle Zutaten bis und mit Mehl daruntermischen, Masse in die vorbereitete Form füllen.

	Backen:	
		<p>Ca. 1 ½ Std. in der unteren Hälfte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen, bei leicht geöffneter Ofentür ca. 1 Std. abkühlen.</p> <p>Herausnehmen, auskühlen, Formenrand entfernen. Cheesecake zugedeckt kühl stellen. Vor dem Servieren mit der Konfitüre bestreichen und mit Mohn bestreuen.</p> <p>Der Cheesecake fällt beim Abkühlen im Ofen etwas zusammen.</p> <p>Lässt sich vorbereiten: Cheesecake 3-4 Tage im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.</p>