



---

## Selbstgemachte Fruchtmolke und Cheesecake mit selbstgemachtem Frischkäse

### Zutatenliste:

#### Frischkäse und Molke:

- 3 l Milch
- 150 g Joghurt
- 3 Zitronen

#### Selbstgemachte Fruchtmolke:

- 700 ml Molke
- 350 ml Passionsfruchtsaft
- 4 frische Passionsfrüchte
- Eiswürfel

#### Cheesecake mit

#### selbstgemachtem Frischkäse:

##### Für den Boden:

- 200 g Butterkekse
- 100 g Butter

##### Für den Teig:

- 6 Eier
- 120 g Zucker
- 900 g Frischkäse
- 250 g Sauerrahm
- 250 ml Schlagobers
- 2 EL Mehl

## Frischkäse und Molke:

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn die Milch beginnt aufzusteigen, den Topf vom Herd nehmen und Zitronensaft in die Milch pressen. Danach folgt das Joghurt. Durch die Zitrone trennt sich nun die Molke von den festen Bestandteilen.

Wenn die Molke nicht klar ist, den Topf wieder auf den Herd stellen und noch etwas Zitronensaft dazu geben.

Ein Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen und den Inhalt des Topfes in das Sieb gießen. Unter dem Sieb sollte die Molke in einem Topf aufgefangen werden. Der Frischkäse bleibt im Geschirrtuch hängen. Nachdem alles gut abgetropft ist, das Tuch mit dem Käse fest ausdrücken, sodass die letzte Flüssigkeit auch noch abrinnt.

Käse und Molke kommen jetzt zum Auskühlen in den Kühlschrank, sodass der Käse fest werden kann und die fertige Molke auskühlt.

## Fruchtmolke:



Die ausgekühlte Molke mit Passionsfruchtsaft und dem Fruchtfleisch von Passionsfrüchten zusammenmischen.

**Tipp:** Am besten mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen.

Zum Schluss noch ein paar Eiswürfel dazu geben und fertig ist die erfrischend kühle Fruchtmolke!

## Cheesecake:



Butterkekse in einer Schüssel fein zerkrümeln und mit flüssiger Butter verkneten. Das Butter-Keksgemisch in die Backform geben, bis zum Rand festdrücken und für 20 Minuten kühl stellen.

Jetzt Eier und Zucker schaumig mixen und den Frischkäse dazu geben. Zum Schluss kommen noch Mehl, Sauerrahm und Schlagobers in die Masse. Alles gut verrühren und ab in die Backform auf den Keksboden damit.

Bei 170° Grad Celsius muss der Cheesecake für ca. 45 Minuten ins Backrohr bis er eine goldgelbe Farbe bekommt.