



MARSHMALLOW- ERDNUSS-CHEESECAKE

IM TOPF GEGRILLT

Für 4 Personen

TEIG

400 g **Weizenmehl**
(für Pizza geeignet)

½ TL **Salz**

1 TL **Zucker**

250 ml **warmes Wasser**

2 EL **Olivenöl** plus
etwas Öl zum Einölen

1 Beutel **Trockenhefe** (7gr)

1 **Blumentopf** aus Ton
ohne Glasur etc.
(Durchmesser ca.
16/17cm / ca. 1,7 l
Volumen)

1 **Blech** oder **Springform**, die auf den
vorhandenen Grill passt und
mindestens 20x20 cm misst oder
einen 20 cm-Durchmesser hat.

(Küchen-)Pinsel

Nudelholz

2 **Rührschüsseln**

Handrührgerät (Rühr- und Knethaken)

1 **Mehl** in eine Schüssel geben und in der Mitte eine
Mulde machen, in die Mulde die **restlichen Zutaten**
geben und den Teig von innen heraus anrühren.
Danach **ca. 5 Minuten kneten** bis der Teig eine
schöne Konsistenz hat. Den Teig **zugedeckt ca. 15
Minuten stehen** lassen. Nach dem Ruhen den Teig
aus der Schüssel nehmen und mit einem **Nudelholz**
ausrollen bis er so groß und rund wie eine Pizza ist.



DESSERT von Meta Hildebrand

- Den Tontopf innen mit Öl auspinseln. Danach den Teig im gefetteten Topf auslegen (drapieren), so dass er oben am Topfrand etwas überlappend ist.

FÜLLUNG

4 **Eier** (Grösse M)

300 g **Frischkäse**
(natur, Doppelrahmstufe)

350 g **Peanutbuttercreme**

50 g **Sahne**

80 g **Erdnüsse** gesalzen

30 g **gedörrte Cranberries**

50 g **Marshmallows**

- In einer Rührschüssel die Eier aufschlagen, dazu den Frischkäse geben und so lange rühren bis die Masse cremig ist. Anschließend die Peanutbuttercreme und die Sahne dazu geben und so lange rühren bis die Masse schön homogen ist.

- Die Marshmallows je nach Größe klein schneiden. Die Erdnüsse, die Cranberries und die Marshmallows in einer Schüssel durchmischen.

- Nun etwas von der Cranberries-Marshmallows-Erdnuss-Einlage auf den Teig im Topf geben, darauf etwas von der Frischkäsemasse. Danach abwechselnd die Cranberries-Marshmallows-Erdnuss-Einlage und die Frischkäse-Peanutbuttercreme schichten – so oft bis der Topf voll ist. Zuletzt den Teig, der überlappend ist, locker als Deckel drauf drapieren, so dass der Kuchen „verschlossen“ ist.

- Ein Blech oder in eine Springform auf den Grill legen und darauf den Topf mit dem Kuchen (kann überlaufen!) stellen und ca. 50 Minuten grillen. Immer wieder nachschauen, damit der Cheesecake nicht verbrennt und ggf. abdecken.

GUTEN APPETIT