

Zum ersten Mal wurde Eton Mess, laut englischsprachigem Wikipedia, im Jahr 1893 schriftlich erwähnt. Die in England berühmte Nachspeise soll dabei ihren Ursprung in der nicht weniger berühmten Privatschule Eton College haben. Ursprünglich handelte es sich dabei um Erdbeeren die mit Vanilleeis vermischt serviert worden sind. Später kam noch zerhacktes Baiser dazu. Inzwischen gilt die Variante mit Sahne, Erdbeeren und Baiser als klassisch.



Der Eton Mess Cheesecake nach englischem Rezept.

Das Ergebnis sieht nicht so hübsch aus, wie es die britischen *trifle* tun, ist jedoch eine von diesen Nachspeisen, bei denen ich nach der ersten Portion gleich eine zweite brauche.

In England wird Eton Mess in allerlei Varianten serviert. Mit anderen Beeren. Oder als Füllung zwischen Tortenböden. Und nicht zuletzt als kulinarische Krone auf einem Käsekuchen, der dadurch einen Tortencharakter bekommt.



Im Eton College selbst wird Eton Mess zum jährlichen Cricket Turnier gegen die Schüler der Harrow School serviert. Meine Tochter regte an, eine ähnliche Tradition bei uns einzuführen. Sie möchte den Eton Mess Cheesecake ab sofort zu jedem Geburtstag serviert bekommen.

Da der Käsekuchen sehr langsam abkühlt und völlig erkaltet sein muss, bevor das Topping darauf gegeben wird, empfiehlt es sich, ihn am Vorabend zu backen. Tip: Das Rezept funktioniert hervorragend auch mit allen anderen Beerensorten.

Zutaten für eine 26er Springform

Für den Boden

150 g Haferkekse

75 g Butter

Für die Käsemasse

800 g Frischkäse

200 g Sauerrahm

200 g Zucker

4 Eier

40 g Mehl

2 Pk. Vanillezucker

Für das Eton Mess

250 g Schlagsahne, gut gekühlt

1 Pk. Sahnesteif

2 EL Zucker

450 g Erdbeeren

½ Päckchen Vanillezucker

50 -100 g Baiser

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kekse zermahlen oder fein zerstoßen, Butter für den Boden schmelzen und mit den Kekskrümeln vermischen. Die Keksmasse gleichmäßig auf den Boden der Springform drücken und 10 Minuten vorbacken.
2. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Käsemasse in eine Rührschüssel geben und nur so lange rühren, bis man eine homogene Masse hat. Nicht länger, sonst riskiert man, dass der Kuchen einreißt.
3. Die Käsemasse auf den vorgebackenen Boden geben, Backofentemperatur auf 160°C Ober- und Unterhitze reduzieren und den Käsekuchen für 45 Minuten backen. Anschließend den Ofen ausschalten, den Kuchen jedoch eine weitere Stunde bei geschlossener Ofentür langsam auskühlen lassen. Danach den Kuchen aus dem Ofen

nehmen und warten, dass er auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, bevor man den nächsten Arbeitsschritt beginnt.

4. Sahne steif schlagen und dabei das Päckchen Sahnesteif und Zucker einrieseln lassen. Erdbeere waschen und schneiden. Etwa 75 g der Erdbeeren in eine hohe Rührschüssel geben und mit einem halben Päckchen Vanillezucker zusammen pürieren zu einer Erdbeersauce. Baisers gegebenenfalls in kleinere Stücke hacken, um den Kuchen später leichter anschneiden zu können.
5. Den Springformrand vom Käsekuchen lösen. Sahne auf dem Kuchen verteilen. Darauf dann Baisers und Erdbeeren drapieren und am Ende die Erdbeersauce darüber verteilen. Sofort servieren, sonst im Kühlschrank lagern.



Eton Mess auf dem Käsekuchen, ein leckeres Durcheinander. Guten Appetit!

Enjoy!

Schlimme Helena