

KARAMELL-CHEESECAKE



KARAMELL-CHEESECAKE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück: | 80 Min.

Zutaten

Für die Karamellsauce:

- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 1/2 TL Vanillezucker
- 75 g Butter
- 200 g Schlagsahne

Für den Cheesecake:

- 12 Vollkornkekse (ca. 120 g)
- 75 g flüssige Butter
- 3 TL Zimt
- Fett für die Form
- 600 g Doppelrahmfrischkäse
- 240 g SweetFamily Rohrzucker zum Backen
- 4 TL Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 4 Eier (L)
- 150 g Schlagsahne



71

ZUBEREITUNG

565

Kcal

Portion

10

Gramm

Eiweiß

42

Gramm

Kohlenhydrate

38

Gramm

Fett

1. Für die Sauce Zucker, Vanillezucker und gewürfelte Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, dann kurz köcheln lassen, bis der Zucker goldbraun karamellisiert, dabei gelegentlich rühren. Sahne zufügen (Achtung, es kann spritzen) und unter Rühren kochen, bis sich der Karamell darin auflöst. Sauce abkühlen lassen.

2. Vollkornkekse fein zerkrümeln und mit Butter und Zimt vermengen. Als Boden in eine gefettete Springform (24 cm Durchmesser) geben und mit einem Löffelrücken gut andrücken. Kühl stellen, während die Creme zubereitet wird.

3. Frischkäse, braunen und Vanillezucker mit Zitronenschale verrühren. Eier und Sahne unter Rühren nach und nach zufügen und gut unterschlagen. Creme auf den Krümelboden gießen und mit ca. 100 ml Karamellsauce beträufeln. Sauce mit einer Gabel leicht in die Creme marmorieren. Kuchen im [vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 60 Minuten backen](#), bis die Creme fest wird. Abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen.

Wenn der Cheesecake komplett durchgekühlt ist, [Springformrand ablösen](#). Vor dem Servieren mit übriger Karamellsauce beträufeln.

Tipp:

Wer Salzkaramell mag, gibt ca. 3 TL Fleur de Sel zur Sauce.

KARAMELL-CHEESECAKE