

## REZEPT FÜR KARAMELL-CHEESECAKE



### KARAMELL-CHEESECAKE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stücke | 80 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

#### 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
- 4 TL Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 4 Eier (L)
- 150 g Schlagsahne



5962

#### ZUBEREITUNG

565

Kcal

Pro Stück ca.

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 flüssiger 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, Rohrzucker, Vanillezucker und 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. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann ca. 3 Stunden oder über Nacht 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.