



## Cheesecake mit Erdnuss-Caramel-Sauce

*Desserts, KSW 26.06.2015*

**vorbereitung** 25 • **kochen** ca. 50 Min Backen • **portionen** 8 •  
**schwierigkeitsgrad** Leicht • **quelle** Saisonküche

### ZUTATEN

Butter und Mehl für die Form

---

150 g Hafer-Cookies

---

100 g creamy Erdnussbutter

---

400 g Frischkäse, z.B.  
Philadelphia

---

180 g griechisches Joghurt  
nature

---

3 EL Vanillecremepulver

---

2 grosse Eier

---

140 g Zucker

---

2 dl Rahm

lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sauce abkühlen lassen. Restliche Erdnussbutter dazugeben und in der Caramelsauce auflösen. Cheesecake aus der Form nehmen, mit der Caramel-Erdnuss-Sauce begiessen und servieren.

### ZUBEREITUNG

Für 1 Springform à 18 cm Ø, ergibt 8 Stück

Wichtig zum Vorbereiten: (Mise en Place)  
Schälchen mit jeweils der Hälfte Erdnussbutter und  
Zucker bereitstellen!

1. Springformboden mit Backpapier belegen. Rand mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Cookies in einen Gefrierbeutel geben. Mit einem Wallholz zerbröseln. Cookies mit der Hälfte der Erdnussbutter mischen. Auf dem Formboden verteilen und andrücken. Form kühl stellen.

2. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Frischkäse, Joghurt, Cremepulver, Eier und die Hälfte des Zuckers mit dem Handrührgerät einige Minuten zu einer glatten Masse rühren. In die Form giessen. In der unteren Ofenhälfte ca. 50 Minuten backen. Ofen ausschalten und Tür öffnen. Kuchen im Ofen auskühlen lassen. Vor dem Servieren restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Rahm dazugeben und köcheln

### INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

Pro Portion

Kalorien: 530 kcal; Eiweiss: 11 g; Fett: 38 g; Kohlenhydrate: 35 g