

Lakritze Oreo Cheesecake

Rezept von Meta Hildebrand



Lakritze Oreo Cheesecake

Springform mit Ø 24–26 cm
Für 8–10 Personen als Dessert

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Genussfertig: in ca. 90 Minuten

Pro Person:

44 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiss, 35 g Fett; 519 kcal

Zutaten:

- 250 g Oreokekse
- 100 g Butter
- Fett für die Backform
- 600 g Frischkäse
- 150 g Zucker
- 200 g Crème fraîche
- 35 g Maisstärke/ Maizena
- 4 Eier 2/3 Tonkabohne gerieben
- 60 g Lakritzeschnecken

Optional:

- Lakritzeschnecken zum Garnieren
- Oreokekse zum Bröseln und Garnieren

Zubereitung:

1. Runde Kuchenform ausfetten. Oreokekse klein hacken und in eine Schüssel

geben. Butter schmelzen, zu den Keksen geben und gut umrühren, 5 Minuten stehen lassen. Anschliessend in die Form geben und festdrücken, sodass ein kompakter, gleichmässiger Boden entsteht. Im Ofen bei 180 °C Umluft für 10 Minuten backen, anschliessend auskühlen lassen.

2. In einer Schüssel die Eier verrühren, Zucker dazugeben und gut umrühren, Frischkäse, Maisstärke und Tonkabohnen dazugeben und verrühren, sodass eine cremige Masse entsteht. Lakritze in kleine Krümel hacken (wichtig: scharfes Messer).
3. Masse auf den vorgebackenen Boden giessen, gehackte Lakritze darüberstreuen und für 50 Minuten in bei 160 °C Umluft in den Ofen schieben. Auf einem Gitter auskühlen lassen und anschliessend aus der Form lösen. Den Kuchen in Stücke schneiden und nach Wunsch mit Keksbröseln und Lakritzeschnecken ausgarnieren.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.