

Erdnuss-Schoko-Cheesecake



Einkaufsliste

20cm Springform
Für den Boden
170g Oreos
70g gehackte Erdnüsse (geröstet, nicht
gesalzen)
80g geschmolzene Butter
50g brauner Zucker

Für die Füllung:
600g Frischkäse
150g Erdnussbutter
100g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
4 Eier
40g Speisestärke
20g Mehl
70ml Creme Fraiche
100g dunkle Schokolade, geschmolzen

So wird's gemacht:

Für den Boden Oreos mit Hilfe eines Mörsers oder der Küchenmaschine sehr fein bröseln. Erdnüsse hinzugeben und nochmals zerkleinern, Butter und Zucker untermengen. Die Form einfetten und mit einem Löffel die Oreomasse in die Springform geben und leicht andrücken. Boden in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung 450g Frischkäse cremig rühren, Zucker hinzugeben und nach und nach die Eier einrühren. Speisestärke und Mehl vermengen und nach und nach hinzugeben. Zum Schluss Creme Fraiche einrühren. 1/4 der Masse der beiseite stellen. Zu der restlichen Masse die Erdnussbutter geben und sehr cremig aufschlagen.

Für die restliche Masse die Schokolade schmelzen und gemeinsam mit dem restlichen Frischkäse unter ständigem Rühren in die Frischkäse-Masse geben. Nun je 2 EL Erdnusscreme auf den Boden geben und 1 EL Schokocreame in die Mitte der Erdnusscreme, immer abwechselnd bis noch etwas Schoko-Masse übrig ist. Diese mit einem Teelöffel „kleckerweise“ auf dem Kuchen verteilen und mit einem Holzstab durchziehen, sodass das „Swirl-Muster“ entsteht. Die Form gut in Alufolie decken und in eine größere Backform stellen, diese größere Backform mit Wasser füllen, sodass der Cheesecake im Wasserbad steht. Bei 160°C ca. 50-60 Minuten backen. Nach der Backzeit sollte sich die Masse "gesetzt" haben und nur leicht wackeln. Aus dem Ofen nehmen, Cheesecake mit dem Messer vom Rand lösen und im Ofen auskühlen lassen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.