

Nougat Cheesecake



Einkaufsliste:

Für den Boden:

120g Nougat Kipferl
50g geschmolzene Butter
(oder ca. ¼ des unbackenen
Kipferl Teigs)

Cheesecake Masse

400g Frischkäse
2EL Creme Fraiche
70g Rohrohrzucker
1EL Kakao
1EL Mehl
2Eier
150g Nuss-Nougat
150g Vollmilchschokolade
Prise Zimt

Außerdem: 100g Rohrohrzucker,
2 EL Wasser, 50g Haselnüsse,
Zahnstocher o.ä.
Prise Zimt, 150g
Vollmilchschokolade, 1TL
Pflanzenöl

So wird's gemacht:

Für den Boden ¼ des Kipferl-Teigs in eine eingefettete Springform (18er/20er) geben und gleichmäßig auf dem Boden und leicht hoch am Rand verteilen und andrücken. Blind bei 180°C Umluft ca. 10-15 Minuten backen. Bei den fertig-gebackenen Kipferln, 120g abnehmen, stark zerbröseln und mit der flüssigen Butter vermengen, dann wie oben auf dem Boden verteilen und backen.

Für die karamellisierten Nüsse zunächst Haselnüsse auf die Zahnstocher o.ä. aufspießen. Zucker mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben und auf höchster Stufe erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist. Nun ein wenig rühren und warten bis die Masse karamellisiert, goldbraun wird. Von der Herdplatte nehmen und ca. 1 Minute abkühlen lassen. Haselnussspieße in die Masse tunken und kurz drin drehen, aus der Masse nehmen und abtropfen lassen. Kurz halten bis die Karamellmasse erstarrt. Auf eine große Platte legen und mit den anderen Nüsse genauso fortfahren.

Für die Cheesecake-Masse Frischkäse cremig schlagen. Nougat und Vollmilchschokolade schmelzen. Zucker und Eier zu dem Frischkäse geben und weiter schlagen. Nun Kakao und Mehl mischen und zu der Frischkäsemasse geben, gut verrühren. Abschließend die restlichen Zutaten sowie geschmolzene Nussnougat-Schoko-Mischung hinzugeben und noch kurz weiter rühren. Masse auf den gebackenen und abgekühlten Boden geben und bei 150°C Umluft ca. 50-60 Minuten im Wasserbad backen. (Achtung: offene Springform unbedingt in Alufolie einpacken, damit das Wasser nicht in die Springform gelangen kann!)

Cheesecake auskühlen lassen, Vollmilchschokolade schmelzen und mit dem Pflanzenöl verrühren. Masse über den Cheesecake gießen und kreisförmig verteilen. Karamellnüsse auf dem Kuchen nach Lust und Laune anrichten

Nougat Kipferl



Einkaufsliste:

110g weiche Butter
250g Nougat
250g Mehl
60g Rohrohrzucker
100g gemahlene
Haselnüsse
1EL Kakao
1Ei
1TL Backpulver

So wird's gemacht:

Haselnüsse in einer Pfanne rösten. Dabei immer wieder rühren und sofort von der Herdplatte nehmen wenn die Nüsse sich leicht bräunen, weiter rühren und die Nüsse gut vermengen.

Nun Nuss-Nougat schmelzen, es sollte weich aber nicht flüssig sein. Butter cremig aufschlagen und das Nussnougat untergeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Alle restlichen Zutaten nun in die Buttermasse geben und gut vermengen bis ein krümeliger Teig entsteht. Nun mit der Hand weiter kneten. Den Teig zu einem Ball kneten, etwas platt drücken und in Frischhaltefolie gepackt in den Kühlschrank legen, für ca. 1 Stunde ruhen lassen. Teig in vier Teile teilen, jeweils zu langen Rollen formen und in 2cm breite Scheiben schneiden. Diese nochmals kurz rollen und zu Kipferl formen. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft ca. 8-10 Minuten backen.