



Zimtschnecken-Cheesecake

mit Haferkekse

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst die Kekse vorbereiten. Mehl, Haferflocken, Zimt, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben und ein Ei sowie Butter hinzufügen. Alles gut verrühren. Backpapier auf ein Blech geben und mit zwei Esslöffel kleine Teigberge (ca. 2 cm groß) auf das Blech geben. Bei 180 °C Umluft ca. 8-10 Minuten goldbraun backen. Wichtig: Komplett auskühlen lassen.

Für den Boden die Kekse fein zermahlen und mit der Butter und dem Zimt mischen. Alles gut vermengen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Keksmasse am Boden und den Rand hoch andrücken. Boden kalt stellen.

Für die Cheesecake-Masse Mascarpone in eine Schüssel geben, Creme Fraiche, Mehl, Stärke, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und verrühren. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und unter die Mascarpone-Masse heben. Für den Zimtschnecken die Haferkekse zerbröseln. Etwa 20 g der Keksbrösel in eine Schüssel geben, Zimt, brauner Zucker und flüssige Butter hinzugeben und verrühren.

Ein Drittel der Cheesecake-Masse auf den Boden geben. die Hälfte der übrigen Keksbrösel darauf verstreuen. 1/3 der Zimt-Schnecken-Masse mit einem Löffel auf die Keksbrösel geben, mit Cheesecake-Masse bedecken und den zweiten Teil Keksbrösel darauf geben. 1/3 Zimt-Schnecken darauf verteilen. Die restliche Cheesecake-Masse vorsichtig darauf geben und glatt streichen.

Die restliche Zimt-Schnecken-Masse mit einem Teelöffel in kleinen Tupfen auf die Cheesecake-Masse geben und mit einem Holzstäbchen durchfahren, sodass der Swirl entsteht. Eine Backform mit Wasser auf den Backofenboden geben. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und den Kuchen mit Alufolie bedeckt 50 Minuten backen. Danach die Haube abnehmen und weitere 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Dabei den Rand mit einem Messer von der Springform lösen.

Einkaufsliste

22-26 cm Springform

Haferkekse:

- 160 g Butter
- 1 EL Zimt
- 130 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 50 g Mehl
- 200 g kernige Haferflocken
- 1 TL Backpulver
- 1 Msp. Salz

Boden:

- 220 g Haferkekse
- 100 g flüssige Butter
- 1 TL Zimt

Cheesecake:

- 750 g Mascarpone
- 250 g Creme Fraiche
- 4 Eier
- 30 g Mehl
- 40 g Stärke
- 180 g Zucker
- 30 g Vanillezucker

Zimt-Schnecken:

- 70 g Haferkekse
- 2 EL Zimt
- 60 g brauner Zucker
- 100 ml flüssige Butter

