

Zutaten

Ergibt: für ca. 12 Stk.

Boden

200 g Butterkekse

75 g Butter

Füllung

330 g Doppelrahm-Frischkäse
(21% Milchfett)

330 g Crème fraîche (Saure
Sahne,

35% Milchfett)

120 g Zucker

100 g Eier

200 g Vermicelles (Maronen-
Püree)

Dekoration

160 g Vermicelles (Maronen-
Püree)

Kakaopulver

TIPPS

Der Vermicelles-Cheesecake max.
2,5 Tage im Kühlschrank aufbewah-
ren.

Die Cheesecake-Füllung sollte nicht
zu stark gerührt werden, damit sie
beim Backen nicht zu stark aufgeht.

Vermicelles-Cheesecake

Zubereitung

1. Den Boden einer Springform (Ø: 24×6.5 cm) mit Backpapier belegen und die Ränder mit einer dünnen Schicht Butter einfetten.
2. Die Butterkekse fein mahlen und in einer Schüssel bereitstellen.
3. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und mit den gemahlenden Butterkeksen mischen.
4. Die Keksmischung in die Springform geben und gleichmässig bis zum Rand dicht und flach andrücken. Die Springform in den Kühlschrank stellen.
5. Ein mit warmem Wasser bis ca. 1.5 cm unter den Rand gefülltes Backblech auf der untersten Schiene in den Ofen einschieben. Den Gitterrost auf der zweituntersten Schiene in den Backofen schieben und den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
6. Den Frischkäse mit der Crème fraîche und dem Zucker glattrühren.
7. Die Eier dazugeben und ebenfalls kurz und sanft unterrühren.
8. Zum Schluss noch die Vermicelles (Maronen-Püree) dazugeben und glattrühren.
9. Die Füllung behutsam in die Springform giessen. Den Cheesecake auf den Gitterrost im Ofen einschieben und für 45 Minuten backen. Ob der Cheesecake fertig gebacken ist, lässt sich einfach prüfen: Die Springform etwas im und gegen den Uhrzeigersinn schütteln. Wackelt der Cheesecake puddingartig mit, kehrt aber wieder in seine ursprüngliche Form zurück, ist er perfekt durch.
10. Den Cheesecake noch in der Springform lauwarm auskühlen lassen (etwa 1 Stunde), dann den Cheesecake zudecken und mindesten vier Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
11. Nach dem kompletten Auskühlen 160 g Vermicelles (Maronen-Püree) auf der Oberfläche des Cheesecake glattstreichen und schliesslich alles mit Kakaopulver bestäuben.



Vermicelles
Brand AG