

REZEPT

Erdbeer-Crunchy-Cheesecake mit nutella®

Leicht

1 h 40 min



ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN

Für den Teig:

- 100 g Butter
- 200 g Butterkekse
- 600 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 100 g Joghurt
- 2 Eier
- 30 g Stärke
- 1 Prise Salz

Für den Crumble:

- 100 g Haferflocken
- 2 EL Kokosöl
- 25 g Erdbeerschips

Für die Deko:

- 180 g nutella®

Back-Utensilien:

- 1 Rührschüssel
- 1 Rührgerät
- 1 Küchenmaschine
- 1 Springform (20 cm)
- Backblech



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



- 1 Die Kekse mit der geschmolzenen Butter im Zerkleinerer fein zermahlen. Die Keksmischung mit den Händen auf dem Boden und den Seiten der Springform verteilen und fest andrücken. Beiseite stellen.



- 2 Für die Füllung den Frischkäse mit Zucker sehr glatt rühren. Joghurt, Stärke, Eier und Salz dazugeben. Alles mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe zu einer cremigen Masse verarbeiten. Danach die Creme auf den Keksboden geben und glatt streichen.



- 3 Die Haferflocken in eine Küchenmaschine geben und zu kleinen Krümeln verarbeiten. Die Erdbeerchips und das Kokosöl hinzufügen. Alles noch einmal verrühren, bis die Zutaten gut vermengt sind. Den Erdbeer-Crumble über den Käsekuchen streuen.

**4**

Backofen vorheizen (150°C Ober-/Unterhitze, 130°C Umluft).
Backblech in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
Springform mittig darauf stellen.
Vorsichtig heißes Wasser auf das Backblech gießen, bis die Form ca. 3 cm tief im Wasser steht.
Cheesecake ca. 80 Minuten backen.
Den Kuchen auskühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einer Kuchenplatte servieren. Mit nutella® dekorieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept