

RECIPE

No-Bake Cheesecake mit nutella®

Leicht

12 Portionen

5 h 40 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

40 g nutella®

850 g Frischkäse

70 g Walnüsse

180 g Butterkekse

100 g Butter (geschmolzen)

120 g Schlagsahne

50 g Zucker

1 Prise Salz

140 g saure Sahne

20 g Zitronensaft

70 g gesüßte Kondensmilch aus der Dose

1 EL Vanilleextrakt



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

ZUBEREITUNG



1

Zubereitungszeit: 40 Min.

Ruhezeit: 300 Min.

Den Boden der Springform mit Backpapier auskleiden. Die Walnüsse in 0,5 cm große Stücke hacken. Die Kekse im Zerkleinerer fein mixen.



2

Die gehackten Walnüsse, Kekskrümel und die Butter mit einem Gummispatel in einer Schüssel vermischen.



3

Die Krümelmasse in der Springform verteilen und zu einem glatten Boden festdrücken. In den Kühlschrank stellen.



4

Die Schlagsahne cremig aufschlagen. Den Frischkäse, Zucker und Salz luftig aufschlagen. Die saure Sahne, Zitronensaft, Kondensmilch und Vanilleextrakt hinzufügen und alles gut verrühren. Die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben.



5

Die Cheesecake-Masse in die vorbereitete Form gießen und glatt streichen.



6

Mit einem kleinen Löffel nutella® Kleckse in die Füllung setzen. Dabei darauf achten, dass etwas Abstand zwischen den Klecksen ist.



7

Mit einem Messer kleine Wirbel durch die Füllung und nutella® ziehen, um eine Marmorierung zu erzielen. Den Cheesecake nun einige Stunden oder am besten über Nacht kühlen, bis er schnittfest ist. Guten Appetit!

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept