



GEBACKENER CHEESECAKE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Oberfläche bleibt stabil und reisst nicht ein



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1271 G

FÜR DEN BODEN

70 g	Butter, geschmolzen
150 g	Butterguetzli, zerbröseln
20 g	Zucker
0.5 g	Zimt, gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g	, ungekühlt
230 g	Frischkäse
120 g	saure Sahne 10% Fett
2	Ei(er)
120 ml	Vollrahm
100 g	Zucker
2 g	Vanillezucker
4 g	Stärke, z.B. Maizena

FÜR DAS TOPPING

225 g	saure Sahne 10% Fett
40 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Butter mit Keksbrösel, Zucker und Zimt gut vermischen und in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Frischkäse glatt rühren. QimiQ Saucenbasis, Sauerrahm, Eier, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Stärke dazumischen.
4. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 60 Minuten backen.
5. Sauerrahmtopping auf den Kuchen geben und bei 175 °C weitere 12-15 Minuten backen.