



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 Butterkekse, zerbröselt

20 g Zucker

0.5 g Zimt, gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g QimiQ Sahne-Basis, ungekühlt

230 g Frischkäse

120 g Sauerrahm 10 % Fett

2 Ei(er)

120 ml Schlagobers 36 % Fett

100 g Zucker

2 g Vanillezucker

4 g Maisstärke

FÜR DAS TOPPING

225 g Sauerrahm 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 mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Frischkäse glatt rühren. QimiQ Sahne-Basis, 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.