

Crème-brûlée-Cheesecake



125 g	Butter
300 g	Haferkekse
½ TL	lösliches Espressopulver
1 kg	Doppelrahmfrischkäse
50 g	Mehl
350 g	Zucker
250 g	saure Sahne
Mark von 1	Vanilleschote
5	Eier (Gr. M)

Zubereitung

Am Vortag für den Boden

- 1 Am Vortag für den Boden: Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Kekse fein zerbröseln und mit dem Espressopulver mischen. Flüssige Butter zugießen und alles verkneten. Eine gut schließende Springform (26 cm Ø) fetten. Bröselmischung in der Form verteilen und zu einem flachen Boden drücken, dabei am Rand ca. 2 cm hochdrücken. Ca. 15 Minuten kalt stellen. Dann im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C/Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 2 Für die Käsemasse: Frischkäse mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 4 Minuten cremig rühren. Nach und nach unter den Frischkäse rühren. Saure Sahne und Vanillemark zufügen und ca. 1 Minuteiterrühren. Eier einzeln zügig unterrühren.
- 3 Zwei lange Bahnen Alufolie kreuzweise auf die Arbeitsfläche legen. Springform samt Kuchenboden mittig daraufsetzen. Folie von den Enden her locker aufrollen und fest an den Rand hochdrücken. Die Form auf diese Weise abdichten.
- 4 Käsemasse in die Form auf den vorgebackenen Boden streichen. Form in eine mit heißem Wasser gefüllte Fettpfanne stellen, sodass sie ca. 2,5 cm tief im Wasser steht. Im heißen Ofen bei gleicher Temperatur zunächst 30 Minuten backen. Dann Temperatur reduzieren (E-Herd: 160°C/Umluft: 140°C/Gas: s. Hersteller) und ca. 30 Minuten zu Ende backen. Kuchen im ausgeschalteten Ofen mit einer einen Spalt breit geöffneten Tür ca. 45 Minuten ruhen lassen. Dann herausnehmen, Alufolie entfernen und den Kuchen über Nacht kalt stellen.
- 5 Am nächsten Tag: Kuchen aus der Form lösen. Mit ca. 100 g Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren. Bis zum Servieren an einen kühlen Ort stellen (nicht in den Kühlschrank, dort würde sich die Zuckerkruste auflösen). Dazu schmecken Schlagsahne und Kirschkompott.