

# Osterhasen-Käsekuchen



## Keksboden zubereiten:

Zunächst eine kleine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Dann Butterkekse und Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz darüber rollen, bis die Kekse zerbröseln sind.

Die Butter in einem Topf oder der Mikrowelle langsam schmelzen und dann die Keksbrösel mit der flüssigen Butter und einer Prise Salz verrühren.

Nun die Butter-Keks-Masse in der vorbereiteten Springform zu einem Boden andrücken und im Kühlschrank kaltstellen.

## Käsekuchen-Masse zubereiten:

Zunächst Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgerätes steifschlagen.

Anschließend Frischkäse, Quark und Puderzucker glattrühren und die Sahne unterheben.

Nun die Creme auf dem kalten Boden verstreichen und den Käsekuchen ohne Backen im Kühlschrank für 3,5-4 Stunden fest werden lassen.

## Hasenplätzchen backen:

Dafür die kalte Butter in Stücke schneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Dann zu einer Platte formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen.

Den Ofen auf **160 °C Umluft** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Dann den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ausrollen und 14 Hasen ausstechen.

Die ausgestochenen Hasen auf das vorbereitete Backblech legen und im Ofen auf mittlerer Schiene **ca. 12 Minuten** backen.

## Osterhasen-Käsekuchen fertigstellen:

### Schritt 12

Ist der Kuchen fertig gekühlt, diesen vorsichtig mit einem flachen Messer vom Springformrand lösen und auf einem Kuchenteller nochmals kurz kaltstellen.

### Schritt 13

Jetzt die weiße Schokolade klein hacken und über dem Wasserbad bei geringer Wärme schmelzen.

### Schritt 14

Einen Klecks flüssige Schokolade auf die Hasenkekse geben und mit dem Krokant bestreuen, sodass ein rundes Hasenschwänzchen entsteht.

### Schritt 15

Nun die Hasenkekse an der Rückseite mit Hilfe der Schokolade vorsichtig am Tortenrand befestigen und den Osterhasen-Käsekuchen mit dem übrigen Krokant dekorieren.

## Zutaten:

### 1 Springform (Ø 20 cm)

#### Für den Boden:

80 g Butterkekse

40 g Zwieback

60 g Butter

Prise Salz

#### Für die Cheesecake-Creme:

200 g Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

300 g Frischkäse

100 g Quark (20 % Fett i. Tr.)

60 g Puderzucker

#### Für die Hasenplätzchen:

150 g Mehl

50 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

90 g Butter, kalt

1 EL Wasser, kalt

#### Für die Deko:

100 g weiße Schokolade

100 g Haselnusskrokant