Double Cheesecake



Gleich doppelter Käsekuchen-Genuss auf dem Kuchenteller! Einfaches Rezept, tolles Ergebnis!

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit: 5 Std
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Keksboden

- 250 g Haferkekse
- 1 Prise Salz
- 120 g Butter, geschmolzen

Für den Belag

500 g Quark
500 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
1 P. Vanille-Puddingpulver
60 g Mehl
3 Eier Gr. M
40 g Backkakao

Optional

Frische Beeren als Deko

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) einfetten und den Rand der Form von außen gründlich mit Alufolie einwickeln.
2. Die Kekse zu feinen Krümeln zerkleinern (im Mixer, Multi-Zerkleinerer oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz bearbeiten).
3. Das Salz und die geschmolzene Butter zu den Kekskrümeln geben und alles gründlich mischen. Die Masse in die Backform geben und gleichmäßig andrücken. Bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Alle Zutaten für den Belag, bis auf den Kakao, in einer Schüssel verrühren. Die Käsemasse teilen und den Kakao unter eine Hälfte rühren.
6. Die Backform aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 5 Minuten vorbacken.
7. In der Zwischenzeit ein tiefes Backblech zur Hälfte mit Wasser füllen und bereitstellen.
8. Die Backform aus dem Ofen holen und zuerst die Schokocreme auf dem Keksboden verteilen. Anschließend die restliche Creme darauf

geben, verteilen und glattstreichen.

9. Die Form auf das mit Wasser gefüllte Backblech stellen und in der Ofenmitte ca. 55 Minuten backen.
10. Nach der Backzeit die Form aus dem Wasser nehmen und die Alufolie entfernen. Den Cheesecake ca. 1 Stunde in der Form auf einem Kuchengitter stehen lassen und anschließend für ca. 4 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
11. Danach den Käsekuchen aus der Form lösen und nach Lust und Laune mit frischen Beeren dekorieren.