



Amarula Cheesecake



Kategorie: Dessert Gebäck Drink Hauptgericht

Schwierigkeitsgrad:



Rezept für eine 20 cm Springform

130 g Butterkekse

50 g Butter

1 Prise Zimt

800 g Frischkäse

200 g saure Sahne

4 Eier

2 EL Stärke

100 ml Amarula

1 TL Vanilleextrakt

100 g Zucker

Zur Deko: Karamellsauce & Amarula

Zubereitung:

Zuerst alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Die Springform (20 cm) mehrfach mit Alufolie umwickeln, damit sie wasserdicht wird. Den Boden und den Rand der Form einfetten und mit Backpapier auslegen.

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein tiefes Backblech etwa zwei Finger breit mit Wasser füllen. Die Butterkekse im Mixer mahlen. Die Butter schmelzen und mit dem Zimt zu den Keksbröseln geben. Gut vermischen und gleichmäßig auf dem Boden der Springform festdrücken.

Den Frischkäse mit der sauren Sahne, dem Amarula, Vanilleextrakt und dem Zucker glatt rühren. Die Eier einzeln einrühren und zum Schluss die Speisestärke unterheben.

Den Teig in die Form füllen und die Form einige Male fest auf die Arbeitsplatte stellen, damit eventuelle Luftblasen entweichen.

Die Springform auf das Backblech in das Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 60 – 75 Minuten backen, bis der Cheesecake nur noch in der Mitte etwas wackelt.

Die Ofentür öffnen und den Kuchen für 30 Minuten im Ofen stehen lassen. Herausnehmen und im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren etwas Karamellsauce mit Amarula verrühren und über den Cheesecake gießen.