



KÜCHEN DEERN

sweett nich. giff dat nich

ZUTATEN

Keksboden:  
1 Packung Oreos (16 Kekse)  
1 EL Espressopulver  
50g Butter  
50g Zucker  
2 EL Palmin/Butter

Karamellcreme:  
600g Frischkäse  
2 Eier  
80ml Milch  
1 TL Vanilleextrakt  
3 EL Mehl  
250g Zucker  
200ml Sahne

Kaffeeccreme:  
400g Frischkäse  
2 Eier  
50ml Milch  
100g Zucker  
3 EL Backkakao  
1 - 2 EL Espressopulver  
2 EL Mehl

REZEPT: CARAMEL COFFEE CHEESECAKE

1. Oreos in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Nudelholz zerkleinern und anschließend mit Espressopulver, Zucker und geschmolzener Butter mischen
2. Wahlweise eine Springform oder mehrere Muffinformen mit Kokosfett oder Butter einschmieren und Oreo-Espresso-Krümel auf den Boden drücken. Kalt stellen
3. Für die Karamellcreme Zucker in einem Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze schmelzen lassen {Achtung: Nie aus den Augen lassen, da karamellisierter Zucker unheimlich schnell anbrennt} und anschließend mit Rührbesen Sahne unterrühren. Abkühlen lassen
4. Frischkäse mit Eiern, Milch, Vanilleextrakt und Mehl mischen. Abgekühltes Sahne-Karamell zugeben und auf gekühlten Oreoboden geben
5. Für die Kaffeeccreme Frischkäse, Eier, Milch, Zucker, Backkakao, Espressopulver und Mehl mischen, in einen Spritzbeutel bzw. eine Gefriertüte füllen, in eine Ecke drücken, Loch schneiden und in die Mitte der Karamellcreme füllen.
6. Bei 150° den Kuchen in der Springform 60 Minuten / Muffins 30 Minuten backen. Gut abkühlen lassen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen

REICHT FÜR 16 PERSÖNLICHEN  
DAURT 2,5 STUNDEN  
(VORBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Unterschätzt den Espresso nicht. Gerade in der Kombination mit der süßen Creme, wirkt zu viel Kaffee schnell zu hart im Kontrast. Nach dem Backen sollte der Kuchen/die Muffins im Übrigen in der Mitte noch leicht wackeln, während der Rand schon fest ist.

Horizontal dashed lines for notes.

NOTIZEN

