

ZUTATEN

2 x Blätterteig (á 275g)
700g Frischkäse
300g Saure Sahne
1 Vanilleschote
70g Puderzucker
5 EL Zimt
Prise Salz
40g Butter
30g Zucker
50g Cini Minis

CINI MINI CRUNCH CHEESECAKE

REZEPT FÜR: 26ER SPRINGFORM
DAUER: 2 STUNDEN 20 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 10 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 2 STD 10 MIN)

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Blätterteigplatten ausrollen, Rand der 26er Springform daraufsetzen und mit einem Messer außen herum schneiden
3. Springform mit Backpapier auslegen, Springformrand darum setzen und den ersten Blätterteigkreis hineinlegen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen
4. Für die Cheesecakefüllung Frischkäse mit Saurer Sahne, dem Mark der Vanilleschote, Puderzucker, 4 EL Zimt, sowie einer Prise Salz verrühren und abschmecken. Anschließend auf den vorgebackenen Blätterteigboden geben, glattstreichen und zweiten Blätterteigkreis darauf setzen. Blätterteig an den Seiten herunterdrücken, sodass die Creme von Blätterteig eingeschlossen ist
5. Butter schmelzen und auf der Blätterteigoberfläche verstreichen. Cini Minis dazu geben und gleichmäßig verteilen. Abschließend Zimt mit Zucker vermischen und großzügig über den Cheesecake streuen
6. Cini Mini Crunch Cheesecake im Ofen ca. 1 Stunde backen. Anschließend 1 Stunde auskühlen lassen und vor dem Servieren kaltstellen

