

ZUTATEN

**BODEN**  
 300g Vollkornbutterkekse  
 50g gemahlene Haselnüsse  
 230g Butter

**KÄSEKUCHEN**  
 600g Doppelrahmfrischkäse  
 200g Saure Sahne  
 4 Eier  
 30g Mehl  
 300g Nutella  
 40g Puderzucker  
 18 Giotto

**DEKO**  
 100ml Sahne  
 18 Giotto  
 40g Zartbitterschokolade

NUTELLA CHEESECAKE DELUXE

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM  
 DAUER: 5 STUNDEN 20 MINUTEN  
 ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 5 STD 00 MIN

1. Wichtig: Alle Zutaten für den Käsekuchen müssen Zimmertemperatur haben! Zutaten somit ca. 2 Stunden vorm Backen aus dem Kühlschrank nehmen
2. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Für den Boden die Kekse zu feinen Krümeln verarbeiten und mit den gemahlene Haselnüssen vermischen. Weiche Butter unterrühren und alles vermengen. Ø26cm Springform mit Backpapier auslegen und Butterkrümel hineinschütten. Krümel an den Boden, sowie den Seiten festdrücken und im Ofen 10 Minuten backen
4. Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen
5. Für den Käsekuchen Frischkäse mit saurer Sahne, flüssiger Nutella und Puderzucker bei niedriger Stufe verrühren. Mehl zugeben und nach und nach die Eier unterrühren. Käsekuchencreme auf den vorgebackenen Keksboden geben und die Giotto in die Masse drücken
6. Damit der Käsekuchen saftig bleibt, lohnt sich die Isoliermethode während des Backens: Hierfür Küchenpapier anfeuchten, in Alufolie wickeln und diese Kombination um den Springformrand befestigen. So bleibt der Kuchen am Rand saftig und die Mitte hat Zeit zum Garen
7. Cheesecake im 250°C Ofen zunächst 10 Minuten backen. Anschließend den Ofen auf 180°C herunterstellen und 40 Minuten weiterbacken. Kuchen im warmen Ofen 2 Stunden auskühlen lassen und anschließend weitere 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Die lange Abkühlungsphase ist nötig, damit der Cheesecake keine Risse bekommt
8. Nach der Kühlzeit den Nutella Cheesecake dekorieren: Hierfür Sahne steif schlagen und auf den Kuchen spritzen. Giotto in ganzen, sowie halben Kugeln auf die Sahne setzen und alles mit geschmolzener Schokolade beträufeln
9. Gekühlt mit lieben Menschen genießen

