

Churro Cheesecake - der mit dem mexikanischen Kringel

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



Zutaten für 10 Portionen

Für den Churro-Boden

240 ml Wasser
3 Esslöffel Butter
1 Prise(n) Salz
120 g Mehl
3 Eier
2 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Zimt

Für die Creme

220 g Frischkäse
1 Esslöffel Vanilleextrakt
4 Blätter Gelatine
200 g Sahne
1 Prise(n) Zucker
1 Prise(n) Zimt

Besonderes Zubehör

Springform

Was sich Mexikaner zum Geburtstag für einen Kuchen wünschen? Ganz klar: einen Churro Cheesecake wie diesen. Eine riesige, knusprige Churro-Spirale mit Zimt und Zucker bildet den runden Boden und eine cremige Cheesecake-Masse kommt zur Krönung obendrauf.

Perfekt für alle, die sich nie entscheiden können - hier gibt's mexikanisches Dessert und Kuchenklassiker auf einmal.

- 1 -

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Churro-Boden Butter in einem Topf schmelzen, mit Wasser verrühren und aufkochen. Hitze reduzieren, Mehl und Salz hinzufügen. So lange rühren, bis ein Teig entsteht.

- 3 -

Topf vom Herd nehmen. Nach und nach die Eier hinzufügen und vermengen.

- 4 -

Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Teig nach und nach aus der Tülle drücken, dabei von der Mitte ausgehend eine eng anliegende Spirale auf den Springformboden ziehen. Ca. 30 Minuten einfrieren, bis die Spirale stabil zusammenhält.

- 5 -

Zimt und Zucker mischen. Öl in einem großen Topf erhitzen. Der Topf sollte mindestens der Größe des Springformbodens entsprechen. Teigspirale vorsichtig in das heiße Fett geben und von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und im Zimt-Zucker wenden.

- 6 -

Churro Cheesecake - der mit dem mexikanischen Kringel

Für die Creme Sahne schlagen und Gelatine in Wasser einweichen. Frischkäse, Kondensmilch und Vanilleextrakt verrühren. Gelatine in einem Topf mit 1 EL Wasser schmelzen und in die Creme rühren. Geschlagene Sahne unterheben.

- 7 -

Churro-Boden in eine Springform legen, Creme darüber verteilen und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit etwas Zimt und Zucker bestreuen.