

Käsekuchen mit Schuss: Eierlikör-Cheesecake

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

4,75
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

100 g Vollkornkekse
1 Esslöffel Zucker
3 Esslöffel geschmolzene Butter

Für die Füllung

250 g Frischkäse
150 g Zucker
3 Esslöffel Mehl
2 Eier
180 ml Eierlikör
1 Prise(n) geriebene Muskatnuss
1 Prise(n) Salz
Butter zum Einfetten der Backform
2 Esslöffel Kakao

Besonderes Zubehör

Springform mit 26 cm Durchmesser

Eierlikör und amerikanischer Cheesecake machen hier gemeinsame Sache und verführen dich mit Gabel für Gabel mit sahnig-cremigem Geschmack. Der Käsekuchen mit Schuss macht sich übrigens auch gut auf der weihnachtlichen Kaffeetafel.

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Backform mit etwas Butter einfetten.

- 2 -

Vollkornkekse fein zerkrümeln und mit Zucker und geschmolzener Butter zu einer leicht klebrigen Masse verrühren. Masse auf den Boden der Springform geben, verteilen und andrücken.

- 3 -

Keksboden im heißen Ofen ca. 10 Minuten vorbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen. Backofen nicht ausschalten.

- 4 -

Frischkäse mit Zucker und Mehl glatt rühren. Eier einzeln untermengen. Eierlikör, Muskatnuss und Salz hinzufügen und einrühren.

- 5 -

Füllung auf dem Keksboden gleichmäßig verteilen. Springform auf ein tiefes Backblech stellen. Wasser in das Backblech füllen, bis es ca. 2 cm hoch steht. Backblech samt Kuchen im heißen Ofen weitere 45-50 Minuten backen.

- 6 -

Springform aus dem Wasserbad nehmen, kurz abkühlen lassen und ca. 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.