

## Cheesecake aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Stück

#### Für den Boden

170 g Butterkekse  
90 g Butter  
50 g brauner Zucker  
1 Teelöffel Zimt

#### Für die Füllung

300 g Frischkäse  
230 g Sour Cream  
150 g brauner Zucker  
3 Esslöffel Mehl  
2 Teelöffel Vanille Extrakt  
4 Eier  
1 Prise(n) Salz

#### Für das Topping

200 ml Ahornsirup  
170 g brauner Zucker  
220 g getrocknete Cranberries  
500 g frische oder gefrorene Cranberries

#### Besonderes Zubehör

Dutch Oven  
Gefriertüte

Nicht umsonst steht auf den meisten Festtagstafeln immer ein saftiger Cheesecake. Meist in den unterschiedlichsten Variationen mit Beerentopping, Schokolade, Karamellsauce, Nüssen oder oder oder... Ich hab mich in diesem Rezept für eine einfache Sauce aus süßem Ahornsirup und fruchtig-sauren Cranberries entschieden. Eine Hammer-Kombi, die am besten warm zum Kuchen serviert wird.

Cheesecakes sind an Cremigkeit einfach nicht zu übertreffen und nebenbei auch noch relativ simpel in der Zubereitung. Das Beste ist, dass du den Klassiker aus den USA auch hervorragend im Dutch Oven backen kannst. DAS 5-Sterne-Dessert für dein nächstes BBQ.

- 1 -

Gasgrill auf mittlere indirekte Hitze vorbereiten (180 °C). Alternativ Backofen auf 180 °C Ober/-Unterhitze vorheizen.

Bei Verwendung von Briketts: 21 Briketts vorbereiten.

- 2 -

**Für den Boden** Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder einem schweren Topf fein zerbröseln.

Butter im Dutch Oven schmelzen und zusammen mit dem braunen Zucker und dem Zimt zu den Keksbröseln geben. Alles gut verkneten.

- 3 -

Dutch Oven komplett mit Backpapier auslegen und Keksbrösel hineingeben. Gleichmäßig verteilen und am Boden andrücken.

- 4 -

**Für die Füllung** braunen Zucker mit Frischkäse zu einer

## Cheesecake aus dem Dutch Oven

glatten Masse schlagen. Sour Cream, Mehl, Vanilleextrakt und Salz hinzugeben. Eier in einer Schüssel leicht schlagen und unter die Füllung heben. Masse auf den Keksboden im Dutch Oven geben.

- 5 -

Dutch Oven in den Gasgrill oder Backofen stellen und ca. 30 Minuten backen, bis bei der Stäbchenprobe nichts mehr kleben bleibt.

Bei der Arbeit mit Briketts, 14 Briketts auf den Deckel und 7 unter den Topf legen.

Zwischendurch die Bräunung kontrollieren.

- 6 -

Für die Sauce in einem kleinen Topf Cranberries, braunen Zucker und Ahornsirup mischen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist.

- 7 -

Cheesecake auskühlen lassen und mit der noch warmen Sauce servieren.