

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 Beertopping, 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.