

Erdnuss - Cheesecake

Erdnusskäsekuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Witschel

Erdnuss-Cheesecake

Zutaten/Zubereitung:

Erdnussbutter:

ca 400g Erdnüsse geröstet

Eine gute Prise Salz

ca ein EL Öl (Erdnuss- oder neutrales Öl)

In den Multi und zu Butter verarbeiten

Die Hälfte der Menge zusammen mit

50g Backkakao

125g Puderzucker

1 EL Öl

Noch einmal im Multizerkleinerer kräftig durchrühren, kann passieren das man da noch einmal nachhelfen muss und etwas mit der Hand unterrührt und nach Bedarf noch etwas Öl bei gibt (sollte eine ähnliche Konsistenz aufweisen wie die berühmte Schokocreame)

Den Schoko-Aufstrich beiseite stellen.

Restliche Erdnussbutter

250g Mehl

30g brauner Zucker

1 Ei

Mit dem K-Haken zu Streusel verarbeiten gut die Hälfte in die gefettete Springform (26cm Durchmesser) zu einem Boden andrücken. 30 min kalt stellen restlichen Streusel ebenso kalt stellen bis zur Verarbeitung

800g Magerquark

1 Ei

150g Schlagsahne

35g Speisestärke

300g Zucker

1 Pck Vanillezucker

Mit dem K-Haken und dem Spritzschutz verrühren (hat bei mir zehn Sekunden gedauert) einmal kurz hoch drehen reichte aus ohne Klumpen.

Masse auf den Boden geben.

Bei 180 Grad Umluft je nach Ofen 35-45 Minuten backen (mein Ofen ist immer recht zügig bei mir sind die Backzeiten immer recht kurz hatte es nur 35 Minuten drin)

Den Schoko-Aufstrich vorsichtig mit einem Löffel oder Teigschaber auf der Masse verteilen (den Rand dabei nicht aussparen) restlichen Streusel drauf und noch einmal 15-20 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Auskühlen lassen und dann noch einmal mindestens 3 Std in den Kühlschrank stellen.

