



Schokostreusel-Orangen-Cheesecake (cremig und crunchy zugleich)

Description

Cremiger Cheesecake geht doch immer, oder? Für mich war es jedenfalls mal wieder an der Zeit, meiner Cheesecake-Leidenschaft nachzugeben. Bei der zauberhaften Andrea von Zimtkeks & Apfeltarte hatten mich schon vor einiger Zeit (genauer: im letzten Sommer) ihre [zitronigen Cheesecake-Schnitten](#) angelacht. Ich habe das Rezept mit Kakao und O-Saft abgeändert, so dass die Schnitten ein bisschen „winterlicher“ schmeckten. Danke für die Inspiration, liebe Andrea – dieser etwas andere Streuselkuchen war köstlich ? .



Orangen-Kakao-Cheesecake mit

Streuseln



Schokostreusel-Orangen-Cheesecake

Recipe Type: Kuchen, Cheesecake, Streuselkuchen

Author: Schokohimmel

... so ähnlich wie russischer Zupfkuchen, nur als Cheesecake

Ingredients



- Boden: 120 g Mehl
- 10 g Back-Kakao
- 75 g Haferflocken (ich: grob)
- 115 g kalte Butter
- 55 g Zucker
- 55 g brauner Zucker (ich: Kokosblütenzucker)

Orangen-Kakao-Streusel-Cheesecake

- 5/4 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Zimt
- Abrieb von der Tonkabohne nach Belieben
- 3/4 Päckchen Vanillezucker
- Füllung: 300 g Frischkäse
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1,5 EL Zucker
- 60 ml Orangensaft

Instructions

1. Eine quadratische Backform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 190° Ober- und Unterhitze (165°/Umluft) vorheizen.
2. Aus allen Zutaten für den Teig mit dem Handmixer (Knethaken) einen krümeligen Teig kneten. Am Ende im Zweifelsfall mit den Fingern fertig kneten.
3. Ungefähr die Hälfte des Teiges in die Backform geben und mit einem Löffelrücken gut festdrücken (ich habe etwas mehr genommen). Die andere Hälfte (oder etwas weniger) des Streuselteigs darf im Kühlschrank warten.
4. Die Backform in den vorgeheizten Backofen stellen und den Teigboden für ca. 15 Minuten vorbacken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Die Zutaten für die Füllung mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen, dann auf den abgekühlten Kuchenboden geben und glatt streichen.
6. Den restlichen Teig als grobe Streusel darüber streuen. Alles für weitere 25 Minuten goldbraun backen.
7. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann lasst Ihr den fertigen Cheesecake am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen, bevor Ihr ihn serviert.

Serving size: 20x20 cm-Backform

Ein Kuchen, der sehr gut in meine [Cheesecake-Sammlung](#) passt. Er ist süß, hat diese fantastische Füllung... und zusätzlich Biss durch die Haferflocken im Boden und im Streuseltopping. Die Schnitten haben ein bisschen Ähnlichkeit mit russischem Zupfkuchen, sind aber cremiger *und* zugleich mehr „crunchy“. Super!

Wer jetzt im Cheesecake-Modus ist: Peanutbutter-Fans sollten den [Erdnuss-Schoko-Cheesecake](#) probieren. Oder wie wäre es mit [Cheesecake-Brownies](#)? Wer die Wahl hat, hat die Qual ? .

Lasst es euch schmecken!

Category

1. Cheesecake
2. Kuchen

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Frischkäse
4. Haferflocken
5. Kakao
6. Orangensaft
7. Streusel
8. Streuselkuchen
9. Tonkabohne
10. Zimt

Date Created

30. Januar 2016

Author

schokohimmel

default watermark