



Schnelles Kuchenglück: Snickers-Cheesecake mit Oreo-Boden

Description

Übriggebliebene Schokoriegel (falls es die bei euch geben sollte ?) kann man hervorragend in Muffins und Kuchen verarbeiten – dann schmecken sie gleich doppelt gut! Siehe: [Twix-Muffins](#). Siehe: dieser Snickers-Cheesecake. Das Rezept habe ich von Patrick und seinem fabelhaften Blog [Ich mach's mir einfach](#). Schokolade, Erdnüsse, Cheesecake-Masse und dazu noch ein Keksboden: Fertig ist das schnelle Kuchenglück.

default watermark



Snickers, die im Kuchen landen,
sind die besten Snickers



Schokoriegel-Cheesecake



süß und ganz leicht salzig: Snickers-Cheesecake

default watermark



cremiger Cheesecake mit
Keksboden



Cheesecake mit Snickers und Keksboden

Recipe Type: Cheesecake

Author: Schokohimmel

... süß-knuspriger Cheesecake mit Keksboden

Ingredients

- 20 Oreo-Kekse, klein gekrümelt
- 75 g Butter, geschmolzen
- 200 g Snickers, in kleine Stücke geschnitten (das müssten ca. 4 Stück sein)
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote bzw. gemahlene Vanille nach Geschmack

Instructions

1. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine eckige Backform mit Backpapier auslegen, so dass man den Cheesecake nachher gut herausheben kann. Die Snickers in beliebig große Stücke grob schneiden.
2. Die Oreo-Kekse zerkleinern (ich habe sie einfach mit dem Mörser zerstampft), mit der geschmolzenen Butter vermischen und in der Backform gleichmäßig zu einem Keksboden verteilen. Mit einem Löffelrücken gut andrücken und für 8 Minuten backen.
3. Während der Keksboden abkühlt, vermischt ihr den Frischkäse mit Eiern, Vanille und Zucker. Zum Schluss die Snickers-Würfel unterheben.
4. Die Masse auf den Oreo-Boden geben und alles für ca. 30 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank verabschieden (ich finde bei Cheesecakes: am besten über Nacht).
5. Den Kuchen aus der Form heben, in Stücke schneiden und genießen.

Serving size: ca. 20 x 23 cm-Backform

Habe ich zuviel versprochen? Geht ganz schnell, ist zugleich cremig (Frischkäse!), knusprig (Keksboden! Nüsse!), süß, schokoladig, salzig (Snickers!) – meinen Schokohimmel-Segen hat der

Snickers-Cheesecake! ?

Lasst es euch schmecken!

Category

1. Cheesecake
2. Schokolade

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Keksboden
4. Oreo
5. Schokolade
6. Snickers

Date Created

13. Februar 2017

Author

schokohimmel

default watermark