



Cheesecake mit Keksboden [diesmal: Erdnussbutter-Liebe]

Description

Kommt, wir brainstormen, was lecker ist... ? Cheesecake: check. Keksboden: check. Erdnussbutter: check. Schokolade: check. Erdnussbutter-Cheesecake mit Keksboden und Schokoglasur: checkcheckcheckcheck. Das heutige Rezept ist also mindestens die ganz, ganz, ganz, ganz große Liebe; vereint dieser Kuchen doch fast alles, was gut ist ? . Unten crunchy. In der Mitte cremig. Obendrauf knackige Schokolade.

Das Rezept für die Peanutbutter-Füllung habe ich aus der [Sweet Dreams](#)-Käsekuchen-Spezialausgabe. Boden und Topping sind freestyle nach Schokohimmel-Art.



Keksboden, Erdnussbutter, Schokolade



frische Schokoglasur



default watermark



Chesecake mit Erdnussbutter und Keksboden
Erdnussbutter-Chesecake



[Rezept drucken](#)

Cheesecake-Liebe, diesmal mit Erdnussbutter

... ein unverschämt leckerer Erdnussbutter-Traum

Hier geht's um: Cheesecake

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- für den Boden: 100 g Butterkekse
- 50 g Butter
- für die Füllung: 75 g brauner Zucker
- 350 g Doppelrahmfrischkäse
- 50 g Sahne
- 2 kleine Eigelb
- 125 g cremige Erdnussbutter
- gemahlene Vanille nach Geschmack
- nach Belieben für das Topping: 100 g Schokolade ich: 50 g mit 73% Kakao-, 50 g mit 50% Kakaoanteil
- Kakaonibs

So wird's gemacht

1. Form mit Backpapier auslegen.

2. Für den Keksboden die Butterkekse fein zerbröseln (z.B. im Gefrierbeutel und dann immer schön drüber mit dem Nudelholz....). Die Butter schmelzen, mit den Keksbroseln vermischen und die Masse in die Form drücken.
3. Den Backofen auf 250° (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Für die Füllung Zucker und Frischkäse mit dem Mixer glatt verrühren. Die Sahne zugeben und ca. 2 Minuten unterrühren. Nacheinander Eigelbe, Erdnussbutter und gemahlene Vanille hinzufügen und unterrühren.
5. Die Masse auf den Keksboden in die Backform geben und gleichmäßig verstreichen. Ungefähr 15 Minuten backen.
6. Den Ofen kurz öffnen. Die Temperatur auf 200° reduzieren und den Cheesecake ca. 45 Minuten weiterbacken. Den Ofen ausschalten und den Kuchen darin komplett auskühlen lassen.
7. Lust auf ein Schokotopping? Dafür die Schokolade grob hacken und vorsichtig schmelzen. Den ausgekühlten Kuchen damit bestreichen, nach Belieben Kakaonibs drüberstreuen.

Schokohimmlische Randnotizen

- Die Hitze ist hoch und die Kuchenoberfläche bräunt recht schnell (bei meinem Ofen auf jeden Fall). Ich habe den Cheesecake irgendwann mit Alufolie abgedeckt.
- "Allow your cheesecake to chill" - am besten über Nacht in den Kühlschrank damit!
- Die Schokoglasur ist knackig und splittert beim Schneiden. Mir egal, mein Prinzip ist ja immer "Geschmack vor Optik" ? . Wen das stört, macht vielleicht besser eine weiche Ganache oder ähnliches.

Okay, vielleicht habt ihr es schon gemerkt – diese Art von Kuchen ist genau mein Ding! ? Man muss die Kombi natürlich mögen (es soll ja Leute geben, die mit Erdnussbutter nichts anfangen können...), aber dann werdet ihr den Erdnussbutter-Cheesecake lieben. So köstlich keksig-mächtig-nussig-schokoladig...

Lasst es auch schmecken! Fröhliche Fastenzeit! ?

PS: Peanutbutter ist nicht so euers? Im Schokohimmel findet ihr auch zig andere [Cheesecake](#)-Varianten.

Category

1. Cheesecake
2. Kuchen
3. Schokolade

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Erdnussbutter
4. Kakaonibs

5. Keksboden
6. Peanutbutter
7. Schokolade

Date Created

14. Februar 2018

Author

schokohimmel

default watermark