



## Snickers-Cheesecake [cremig-kernig-karamellig]

### Description

Käsekuchen backen? Immer eine gute Idee! Schokoriegel hacken und sie in Kuchenteig rühren? Eine FABELHAFTHE Idee. Und weil ich ein Fan hervorragender Ideen bin, gibt es heute einen Snickers-Cheesecake für euch. Mit Keksboden, Karamellsoße und überhaupt allem Zipp und Zapp (also: Kalorien). Wie ihr es aus dem Schokohimmel eben gewohnt seid ?

Das Rezept habe ich von Marian Keyes aus ihrem Buch „Glück ist backbar“ (oh, yes!).



Snickers-Käsekuchen



Erdnuss-Cheesecake mit Schokoriegeln



Snickers-Käsekuchen



Käsekuchen mit Snickers und Karamell



Keksboden und Snickers-Füllung



[Rezept drucken](#)

default watermark

## Snickers-Cheesecake [cremig-kernig-karamellig]

Käsekuchen mit Keksboden und Schokoriegel-Stückchen

Hier geht's um: Cheesecake, Käsekuchen

Hauptrolle: Cheesecake, Erdnüsse, Keksboden, Schokoriegel, Snickers

Portionen: 1 Kastenform mit 1l Inhalt

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

#### für den Boden

- 100 g Kekse ich: Butterkekse
- 35 g gesalzene Erdnüsse
- 50 g Butter

## **für die Masse**

- 250 g Mascarpone
- 250 g Ricotta
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g Schmand
- 4 Snickers-Riegel, grob gehackt

## **Deko**

- nach Belieben; ich: fertig gekaufte Karamellsoße und weitere gesalzene Erdnüsse

## **So wird's gemacht**

1. Eine Kastenform mit überlappendem Backpapier auslegen (ja, auch eine Silikonform. Das erleichtert es, den Kuchen hinterher rauszuheben). Den Ofen auf 170° vorheizen.  
Für später: Die Snickers-Riegel auf einem Schneidbrett grob hacken.

## **für den Keksboden:**

1. Kekse und Erdnüsse zerkleinern (ich: nach der Methode Gefrierbeutel/Nudelholz). Die Masse muss nicht superfein sein.  
Die Butter schmelzen und gut mit den Krümeln vermischen.
2. Die Brösel-Mischung auf den Boden der Kastenform geben und mit einem Löffelrücken gut andrücken. Ca. 15 Minuten backen (Augen auf, falls er doch schneller bräunt!), auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und dann bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

## **für die Cheesecake-Masse:**

1. Mascarpone und Ricotta vermischen. Zucker und Eier hinzufügen, dann den Schmand. Gut verrühren und dann die Snickers-Stückchen unterheben.
2. Die Masse auf den abgekühlten Keksboden fließen lassen. Alles für 90 (ja!) Minuten in den Backofen verabschieden.
3. Nach dieser Zeit den Ofen ausschalten, aber den Kuchen so lange darin ruhen lassen, bis du es - Zitat!- "nicht mehr aushältst" (ich hab ihn den ganzen Abend dringelassen und dann erst vor dem

Schlafengehen über Nacht in den Kühlschrank gestellt).

4. Den Kuchen mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben, bevor du ihn davon befreien kannst.
5. Mit Karamellsoße beträufeln, mit Erdnüssen bestreuen, anschneiden und servieren.

## Schokohimmlische Randnotizen

Die Menge für den Keksboden aus dem Originalrezept habe ich schon etwas reduziert; er ist dennoch recht massiv. Fühlt euch also frei, evtl. noch mehr zu reduzieren und einen dünneren Keksboden zu produzieren (dann aber auch die erste Backzeit anpassen!). So lässt sich der Kuchen sicher auch leichter schneiden, weil sich das Messer nicht durch eine dicke Keksschicht bohren muss.

„Wenn ich jetzt sterbe, hat es sich wenigstens gelohnt.“ Dieser Satz einer Kollegin, nachdem sie den Cheesecake gegessen hat, sagt euch eigentlich alles über diesen Snickers-Käsekuchen. Es sind nämlich wahre Worte ?

Cremitig, nussig-knackig, karamellig-schokoladig-süß... Der Kuchen katapultiert euch sofort in den Schokohimmel.

Wenn ihr noch mehr Schokolade wollt, solltet ihr übrigens die [Erdnuss-Brownies](#) ausprobieren. Oder gleich den unbeschreiblichen [Snickers-Kuchen](#).

Lasst es euch gutgehen!

### Category

1. Cheesecake

### Tags

1. Cheesecake
2. Erdnüsse
3. Käsekuchen
4. Kastenform
5. Keksboden
6. Snickers

### Date Created

5. Februar 2022

### Author

schokohimmel