



Lotuscreme-Cheesecake [knusprig-creeeeemig]

Description

Cheesecake geht immer! ☺• Nicht umsonst findet ihr im Schokohimmel gefÄ¼hlt [drÄ¼fzigtausend Varianten dieser kÄ¼stlichen Cremigkeit](#). Heute gibt's einen Lotuscreme-Cheesecake mit Keksboden. Das Rezept habe ich in der „Lust auf Genuss“ entdeckt.

Ihr kennt die Lotus Biscoff Kekse mit Karamellgeschmack sicherlich aus dem ein oder anderen CafÄ©. Man kann ihnen in der Gastronomie eigentlich kaum entgehen. Jetzt sind also auch im Schokohimmel angekommen ☺% Gemeinsam mit der zugehÄ¼rigen Lotuscreme, die man sich normalerweise aufs BrÄ¼tchen streicht. Hier macht sie einen Teil der kÄ¼stlichen FÄ¼llung aus (neben viel DoppelrahmfrischkÄ¼se, wie es sich eben gehÄ¼rt ☺£). Und so geht's:



Lotuscreme



mit Keksboden

default watermark



Lotuscreme-Cheesecake



cremiger Lotus-Cheesecake



© schokohimmel.com



© schokohimmel.com
sboden mit

default watermark

[Rezept drucken](#)

Lotuscreme-Cheesecake

... köstlicher, kleiner Cheesecake mit Keksboden

Hier geht's um: Cheesecake

Hauptrolle: Cheesecake, Keksboden, Kekse, Lotus Biscoff, Sahne

Portionen: 1 20 cm-Springform

Autor: Schokohimmel

Zutaten

für den Keksboden

- 125 g Lotus Biscoff Kekse

- 50 g geschmolzene Butter

fÄ¼r die FÄ¼llung

- 350 g DoppelrahmfrischkÄse
- 50 g Sahne
- 125 g Lotus Biscoff Brotaufstrich
- 25 g Zucker
- 2-3 Eier (je nach GrÄ¼Öe)

fÄ¼rs Topping

- Lotus Biscoff Kekse nach Belieben zerkrÄ¼melt

default watermark

So wird's gemacht

1. Eine kleine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

für den Keksboden

1. Die Kekse fein zermahlen (Methode der Wahl: Gefrierbeutel/Nudelholz). Die Butter vorsichtig (!) in der Mikrowelle schmelzen. Die flüssige Butter mit den Keksbröseln vermengen. Die Keksmasse auf dem Boden der Springform verteilen. Alles mit einem Löffel glätten und ca. 10 Minuten backen.

für die Füllung

1. Frischkäse mit Sahne, Lotuscreme und Zucker cremig verrühren (auf der niedrigsten Stufe mit dem Handmixer).
2. Eier einzeln zugeben und jeweils gut unterrühren.
3. Creme auf den Keksboden geben und gleichmäßig verteilen. Alles 15 Minuten backen. Dann die Ofentemperatur auf 130°C Ober-/Unterhitze runterdrehen und weitere ca. 45 - 60 Minuten backen. Die Masse darf am Ende der Backzeit noch leicht wackeln!
4. Den Kuchen zwei Stunden auskühlen lassen - und dann am besten abgedeckt noch über Nacht im Kühlschrank parken. Allow you Cheesecake to chill...
5. Vor dem Servieren weitere Lotus Biscoff Kekse grob zerbröseln und nach Belieben auf dem Kuchen verteilen. Enjoy!

Schokohimmlische Randnotizen

Für eine normale 26-cm-Springform alle Zutaten einfach verdoppeln. An den Backzeiten ändert sich nichts. Aber ihr wisst ja: Augen auf! 🙄

Leeeeeeeeeeeecker! Unten durch den Keksboden schön knusprig, in der Mitte supercremig, und dann noch was für den Crunch oben drauf: Das ist der Lotuscreme-Cheesecake. Ihr solltet natürlich Lotus Biscoff Kekse mängen – dann steht dem Genuss nichts im Wege 🍷

Lasst es euch schmecken (und probiert auch mal [Snickers-Cheesecake](#)...)!

Category

1. Cheesecake

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Keksboden
4. Kekse
5. Lotus Biscoff
6. Sahne

Date Created

11. September 2023

Author

schokohimmel

default watermark