



Cremiger Cheesecake auf Oreo-Keksboden

Description

Jaaaa, Weihnachtsplätzchen und so... mir doch egal, hier gibt es Cheesecake! Also: eine supercremige Frischkäse-Füllung auf knackigem Keksboden. Verbacken ist auch ein feines, [obergäriges Craftbeer](#) aus Bio-Roggen- und Roggenmisch-Restbrot. Ihr könnt aber auch jedes andere obergärige Bier nehmen.

Wie immer ist das Ganze soooo schnell und einfach gemacht, dass ihr den Cheesecake auch schnell noch zaubern könnt, wenn sich über die Feiertage spontan Verwandtschaft angekündigt hat. Los geht's:



Bier im Cheesecake



Bier einkochen



cremiger Cheesecake mit
Keksboden

default watermark



Cheesecake auf Oreo-Boden



heesecake

default watermark

[Rezept drucken](#)

Cremiger Cheesecake auf Oreo-Keksboden

... Cheesecake-GlÄ¼ck

Portionen: 1 26 cm-Springform

Autor: Schokohimmel

Zutaten

fÄ¼r den Keksboden

- 300 g Oreo-Kekse
- 120 g Butter

für die Fällung

- 250 ml obergäriges Bier
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 500 g Doppelrahmfrischkäse
- 150 g Schmand
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

So wird's gemacht

1. Eine Auflaufform circa zur Hälfte mit Wasser füllen und auf ein Gitter auf die unterste Ofenschiene stellen.
(Das "Wasserbad" bzw. der -dampf sorgt für eine schöne Oberfläche des Cheesecakes.)
2. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150°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 Keksbroseln vermengen. Die Keksmasse auf dem Boden der Springform verteilen. Alles mit einem Nudelholz gleichmäßig andrücken und bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

für die Fällung

1. Bier mit Zucker sirupartig auf dem Herd in einem kleinen Top einkochen lassen. Das dauert ein paar Minuten. Rührt immer mal wieder mit dem Schneebesen um. Etwas abkühlen lassen.
2. Eier, Frischkäse, Schmand, Zimt und Salz etwa drei Minuten lang verrühren. Biersirup unterrühren.
3. Die Masse in die Springform auf den Keksboden füllen und gleichmäßig verteilen.
4. Den Kuchen ca. 1 Stunde auf der mittleren Schiene backen. VORSICHT: heißer Wasserdampf beim Öffnen des Ofens! Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Das Prachtstück am besten über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Und dann: anschneiden und genießen!

Wie schon gespoilert: Das ist Kuchenglück auf höchstem Cremigkeitsniveau! © Der Biersirup gibt dem Cheesecake eine leicht malzig-aromatische Note, der Keksboden einen schokoladigen

Crunch. So lässt es sich leben TM!

Lasst es euch schmecken! Und probiert als Dessert auch mal den [Zimt-Cheesecake](#) aus dem Glas. Weihnachten kann kommen!

Category

1. Cheesecake

Tags

1. Bier
2. Cheesecake
3. Doppelrahmfrischkäse
4. Keksboden
5. Oreo
6. Schmand

Date Created

23. Dezember 2023

Author

schokohimmel

default watermark