



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats August

Käsekuchen mit zwei Schichten

von Annette Forsyth

Auf Wunsch der Assynt Gruppe, erscheint für den August dieser leckere Käsekuchen, der zweimal gebacken wird.

Zutaten für 8-10 Personen

| | |
|------------------|---|
| 80 g | Butter |
| 200 g | trockene Vollkornkekse (z.B. Digestives), zerkrümelt |
| 400 g | Philadelphia |
| 2 | große Eier |
| 150 g | Feinzucker |
| 8 Tropfen | Vanillearoma |
| 500 g | saure Sahne |

Zubereitung

1. Zunächst den Ofen auf 190° C (170° C Heißluft) vorheizen. Eine Springform mit ca. 20cm Durchmesser ausfetten. Nun die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze zerlassen. Die Kekse entweder mit der Küchenmaschine zerkrümeln oder in einer geschlossenen Tüte mit dem Wellholz zerklopfen, bis man feine Krümel hat. Die Krümel in die zerlassene Butter rühren und die Mischung als Boden in der Form verteilen und festdrücken.
2. Den Philadelphia, die Eier, 100 g des Zuckers und 4 Tropfen Vanillearoma zu einer glatten Masse verarbeiten und auf den Keksboden verteilen. Die Form nun im Ofen ca 20 min backen bis der Teig fest ist. Den Kuchen dann aus dem Ofen nehmen und 20 min abkühlen lassen. Den Ofen lässt man angeschaltet.
3. Für die 2. Schicht nun die saure Sahne, 50 g Zucker und 4 Tropfen Vanillearoma verrühren und auf den abgekühlten Kuchen streichen. Im Ofen weitere 10 min backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und dann vor dem Verzehr mindestens 8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Tipp:

Dazu passt eine Obstsauce z.B. aus Mango, Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren.

Guten Appetit!