

Kleiner Cheesecake Brûlée

Ein köstlicher Käsekuchen mit Mascarpone und Karamell-Kruste.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Wie backe ich einen cremigen Cheesecake mit einer knusprigen Karamellschicht?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 2 Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern. Keksbrösel und Mandeln mit der Butter verrühren. Die Masse in der Springform verteilen und mit einem Esslöffel zu einem Boden andrücken.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Keksboden:

50 g Butter
50 g Butterkekse
25 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Cheesecake-Füllung:

250 g Mascarpone
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Ei (Größe M)
75 g Ahornsirup
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste
1 EL Zitronensaft

Außerdem:

3 TL Zucker

- ③ **Cheesecake-Füllung zubereiten:**
Mascarpone und Quark in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren. Übrige Zutaten zufügen und unterrühren. Masse in die Springform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Cheesecake brûlée in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ④ Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit einem Gourmet-Brenner karamellisieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der kleine Cheesecake brûlée kann gut am Vortag gebacken und erst zum Verzehr karamellisiert werden.