

Cheese- cake

Zutaten für 14 Stücke

200 g Butterkekse
100 g Walnusskerne
0,5 TL Zimt
125 g Butter
500 g Frischkäse, natur
500 g Schmand
2 Eigelbe
125 g Zucker

Zubereitung

1. Für den Boden die Butterkekse durchbrechen und im Blitzhacker fein zermahlen. Die Walnüsse ebenfalls fein mahlen. Alles in eine Schüssel geben, den Zimt unterrühren. Die Butter schmelzen und gut mit der Keks-Nuss-Mischung verrühren. Die Masse bleibt leicht krümelig.
2. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 150 Grad) vorheizen. Für die Füllung den Frischkäse, den Schmand, die Eigelbe und den Zucker in einer großen Schüssel mit den Schneebesens des Handrührgerätes gründlich verquirlen, bis eine glatte Masse entstanden ist.
3. Die Keks-Nuss-Masse auf dem Boden der Springform verteilen und einen Rand formen. Teigmasse andrücken. Käse-Masse einfüllen und glattstreichen.
4. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Einkaufsliste

- 2 Packungen Alnatura Vollkorn-Butterkekse
- 1 Packung Alnatura Walnusskerne
- 1 Packung Alnatura Ceylon-Zimt
- 1 Packung Alnatura Süßrahmbutter
- 3 Packungen Alnatura Frischkäse natur
- 1 Becher Alnatura Schmand
- 1 Packung Alnatura Eier
- 1 Packung Alnatura Rohrohrzucker