

Feines zu Halloween: Ungebackener Cheesecake mit Karamellsoße



Süßes oder Saures?

Ob man ihn nun mag oder nicht, der Halloween-Trend aus den USA wird in Deutschland stetig wachsend zelebriert. Vor allem die Kinder lieben die Süßigkeiten, die an diesem letzten Tag im Oktober verschenkt werden. Dazu muss allerdings niemand extra in den Supermarkt rennen. Viel spannender ist es, etwas Süß-salziges selbst zu gestalten. Zum Beispiel unseren sogenannten "No bake Cheesecake" oder auf Deutsch: ungebackener Käsekuchen mit Karamellsoße. Wer diesen lieber süßsauer möchte, nimmt den Saft und Abrieb einer Zitrone. Das schmeckt wunderbar. Das Wichtigste bei unserem Rezept sind allerdings die heimischen Milchprodukte wie Frischkäse oder Schmand, Sauerrahm und Quark. Ein paar Keksbrösel dazu und fertig ist unsere heimisch-amerikanische Kooperation.

Und wer Halloween nicht feiern möchte, der isst den Kuchen halt einfach so, weil wir so einen schönen Oktober hatten.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Cheesecake mit Karamellsoße**":

Zutaten

Für den Keksboden:

- 150 g Kekse (z.B. Wibebe oder Spekulatius)
- 75 g Butter

Für die Füllung:

- 500 g Frischkäse
- 250 g Sauerrahm
- 250 g Quark
- 75 g Zucker oder Honig
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sofortgelatine
- 300 ml Karamellsoße

Wer möchte: 1 TL Salzflocken (Fleur de Sel oder Blättchensalz) oder Kakaonibs

Zubereitung

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mithilfe des Nudelholzes zu kleinen Bröseln klopfen. Alternativ in einem Mixer zerkleinern. Die Butter erwärmen, bis diese geschmolzen ist und mit den Keksbröseln vermischen.

Den Boden einer Springform, mit einem Durchmesser von ca. 20 cm, mit Backpapier auslegen. Die Keksbrösel-Masse auf dem Boden der Springform verteilen und gleichmäßig andrücken. Im Kühlschrank 1 Stunde kühlen.

Für die Füllung den Frischkäse, Sauerrahm, Quark, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren.

Zuletzt die Sofortgelatine gründlich unterrühren und die Masse auf den gekühlten Keksboden geben.

Im Kühlschrank 2-3 Stunden fest werden lassen.

Vor dem Servieren mit Karamellsoße beträufeln.

Tipp: Wer möchte, streut ein paar Salzflocken oder Kakaonibs darüber.