

## Käsekuchen-Kuppel mit Karamellglasur



### Eine unwiderstehliche Kombination

Wir haben heute eine raffinierte Dessert-Variante für einen Käsekuchen. Da nach einem üppigen Mahl ein ganzes Stück Käsekuchen zu viel sein kann, haben wir eine köstliche Lösung: eine gebackene Käsekuchencreme, die wie Eis portioniert wird.

Das i-Tüpfelchen ist das Karamell, mit dem der Käsekuchen überzogen ist.

Dazu schmecken Birnen- oder Apfelkompott. Oder gar ein Karamelleis? Da ist genug Platz für eigene Ideen...

Deswegen hier die heutige Rezeptur für eine kleine Portion einer „Käsekuchen-Kuppel mit Karamellglasur“:

## Zutaten

### Für die Käsekuchencreme:

- 175 g Frischkäse
- 125 g Joghurt oder Schmand
- 40 g brauner Zucker
- 1/2 TL Vanillepaste oder Vanillezucker
- 1/4 TL Zimt
- 1 TL Mehl, gehäuft
- 1 Ei

### Für die Glasur:

- 50 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 40 g Butter
- Prise Salz

### Extra

- 50 g Kekse, zerkrümelt
- Wer möchte: 2 EL grob gehackte Nüsse & Birnen-/oder Apfelkompott

## Zubereitung

In einer Schüssel alle Zutaten für die Käsekuchencreme verrühren und in eine kleine hitzebeständige Form, ca. 3-4 cm hoch einfüllen.

Mit Klarsichtfolie abdecken.

In einen Bräter ca. 1 cm hoch heißes Wasser gießen. Die abgedeckte Käsekuchencreme ins heiße Wasser stellen.

Im Backofen bei 90°C Umluft ca. 30 Minuten garen.

Dann herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

Für die Glasur den Zucker in einen Topf geben und diesen bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, die Butter und eine Prise Salz hinzufügen. Alles durchrühren und anschließend die Sahne dazugeben. Nun die Glasur 4-5 min. bei niedriger Hitze köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Zum Servieren etwas Keksbrösel auf vier kleine Teller verteilen.

Die Käsekuchencreme mit einem großen Eisportionierer oder einem Esslöffel mittig auf die Brösel setzen. Mit

Karamellsoße begießen und nach Belieben mit Nüssen bestreuen.

**Tipp:** Auf das Karamell können noch ein paar Salzflöcken gestreut werden. Wer möchte, reicht auch Birnen- oder Apfelkompott dazu.