

## American Cheesecake mit Grafshafter Salzkaramell



Für 12 – 16 Stücke, Springform  
Durchmesser: 26 cm



## Zutaten

---

150 g Vollkorn Butterkekse	50 g Haferflocken gemahlen
50 g Grafshafter Goldsaft Zuckerrübensirup	100 g Butter
1 Prise Salz	900 g Doppelrahmfrischkäse* natur - Raumtemperatur
200 g Zucker	200 g Schmand - Raumtemperatur
3 EL Speisestärke	2 EL Zitronensaft + Abrieb einer Zitrone
2 TL Vanilleextrakt	1/4 TL Salz
4 Eier – Raumtemperatur	Grafshafter Salzkaramell

## Zubereitung

Wichtig ist, dass der Frischkäse, Schmand und die Eier raumtemperiert sind. Wenn diese kalt sind, steigt die Wahrscheinlichkeit für unschöne Risse in der Oberfläche des Kuchens.

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand gleichmäßig mit Butter einfetten.

Vollkornkekse zerbröseln. Dafür kann man die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerdrücken. Haferflocken mahlen z.B. mit einem Pürierstab oder Kaffeemühle. Haferflocken in einem kleinen Topf ohne Fett leicht anrösten. Es reicht, wenn sie anfangen zu duften. Zuckerrübensirup und Butter zugeben und schmelzen lassen. Alles zusammen mit den Keksbröseln und einer Prise Salz vermischen. Gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen und fest andrücken. Die Form auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und für 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Danach den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze herunter regulieren.

Doppelrahmfrischkäse\*, Zucker und Speisestärke mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe ca. 1 Minute verrühren. Vanilleextrakt, Zitronenschale, Zitronensaft und Salz zugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Ein Ei nach dem anderen zugeben und nur langsam rühren bis die Eier gleichmäßig verteilt sind (Starkes Rühren führt zu Lufteinschlüssen und das wiederum zu Rissen). Anschließend den Schmand unterrühren.

Auf der untersten Schiene des Backofens ein Backblech platzieren und mit kochendem Wasser füllen. Der Teig soll mit Wasserdampf gebacken werden, damit er schön hell bleibt. Die Käsemasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen und die Springform mehrfach auf die Arbeitsplatte klopfen, damit eventuelle Luftblasen aufsteigen können.

Kuchen auf die mittlere Schiene des Ofens stellen und ca. 45 - 60 Minuten backen. Der Kuchen sollte nicht mehr flüssig sein, darf aber in der Mitte noch etwas wackelig sein.

Den Ofen ausstellen, aber den Kuchen noch nicht herausnehmen, sondern langsam abkühlen lassen. Dafür einen Kochlöffel zwischen die Ofentür klemmen

und den Kuchen 60 Minuten im Ofen lassen.

Nach dem Herausholen, den Rand mit einem Messer vorsichtig von der Form lösen. Den Kuchen weiter auskühlen lassen und über Nacht mit Frischhaltefolie in den Kühlschrank stellen.

Grafschafter Salzkaramell Sirup nach Belieben darauf verteilen und genießen!

\*wer es etwas leichter und weniger süß mag, kann auch Frischkäse 30% fettreduziert mit Joghurt sowie 30 g weniger Zucker verwenden.

Pro Stück 1509 kJ, 363 kcal