

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de

Tel: +49 40 254 055 55

Web: www.michelsen-versand.de

Cremiger Eierlikör-Cheesecake

Cremiger Eierlikör-Cheesecake

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 3 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Boden:

200 g Butterkekse

100 g Butter (geschmolzen)

Cheesecake-Füllung:

500 g Quark (Magerquark oder 20 %)

250 g Mascarpone oder Frischkäse

150 g Zucker

20 g Vanillezucker

3 Stück(e) Eier

200 ml Eierlikör

40 g Speisestärke

100 ml Sahne

Optionales Eierlikör-Topping:

150 ml Eierlikör

1 Teelöffel Speisestärke

Boden vorbereiten:

1.

Butterkekse fein zerbröseln und mit geschmolzener Butter vermengen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und bei 180 °C ca. 10 Minuten vorbacken.

Cheesecake-Masse:

1.

Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker glatt rühren.

Eier einzeln unterrühren.

Eierlikör, Sahne und Speisestärke hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse verrühren.

Auf den vorgebackenen Boden geben.

Backen:

1.

Bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 55–60 Minuten backen.

Anschließend:

- Ofen ausschalten
- Kuchen bei leicht geöffneter Tür ca. 30 Minuten ruhen lassen

So bleibt der Cheesecake schön glatt und reißt nicht!

Eierlikör-Topping (optional):

1.

Eierlikör mit Speisestärke kurz erhitzen, bis er leicht andickt.

Auf den vollständig abgekühlten Kuchen geben.

Dekorationsideen für Ostern:

1.

- kleine Schokoladeneier
- geröstete Mandelblättchen
- Sahnetupfer
- weiße Schokoladenraspel