



WEIHNACHTLICHER KARAMELL-KÄSEKUCHEN



Für 10-12 Personen

ZUTATEN

für den Haselnuss-Krokant:

100 g Haselnüsse
100 g Zucker

für die Karamell-Sauce:

200 g Zucker
90 g klein gewürfelte Butter
120 ml Crème double
¼ TL Salz

für den Keksboden:

170 g Kekse
80 g geschmolzene Butter

für den Frischkäsebelag:

400 g Frischkäse
30 g Streuzucker
250 g Crème double

ZUBEREITUNG

Backpapier auf ein Backblech legen und einige Tropfen Back- und Bratöl darauf verteilen.

Haselnusskrokant: Zucker in einer unbeschichteten Pfanne vorsichtig auf niedriger Stufe erhitzen und goldgelb karamellisieren. Haselnüsse dazugeben. Vorsicht, der Karamell wird sehr heiß!!

Karamell-Haselnuss-Mix auf das Backblech geben und vollständig abkühlen lassen. Sobald er kalt ist, in kleine Stücke brechen und mit dem Mixer zu grobem Krokant zerkleinern.

Krokant lässt sich gut bis zu einer Woche vorher vorbereiten, sofern er luftdicht verschlossen gelagert wird.

Karamell-Sauce: Zucker in einem Topf erhitzen. Sobald der Zucker goldgelb karamellisiert ist, Butter dazugeben und zwei Minuten verrühren. Crème double langsam einrühren. Salz darüber streuen und gut untermischen. Sauce in ein sauberes Vorratsglas geben und vollständig abkühlen lassen.

Die Sauce lässt sich gut bis zu zwei Wochen vorher vorbereiten, sofern sie im Kühlschrank gelagert wird.

Falls die Sauce zu fest wird, in der Mikrowelle oder im Wasserbad kurz erhitzen.



WEIHNACHTLICHER KARAMELL-KÄSEKUCHEN

ZUBEREITUNG

Keksboden: Eine Backform mit 20 cm Durchmesser fetten und mit Backpapier auslegen. Kekse in einer Ziplock-Tüte mit einer Teigrolle zerbröseln. Butter schmelzen, Keksbrösel unterheben. Keksboden mit den Fingern oder einem Löffel in die Backform drücken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Frischkäsefüllung: Frischkäse und Zucker in einer Schüssel zu einer lockeren Creme schlagen. Crème double dazugeben und zu einer dickflüssigen Masse glatt rühren. 4 EL Krokant vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Füllung auf den Boden geben, 4-5 Esslöffel Karamell-Sauce darüber träufeln, 4-5 Esslöffel Krokant darüber geben und ebenfalls in die Backform heben. Mit Karamell-Sauce beträufeln und Krokant garnieren und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Kühl servieren.