



# KARAMELL-SESAM-KÄSEKUCHEN



Für 1 Springform ø 30 cm

## ZUTATEN

250 g Schokoladenkekse  
100 g geschmolzene Butter  
600 g Frischkäse  
400 ml Sahne  
3 EL Karamelsauce  
  
5 EL Karamellsauce  
2 EL geröstete Sesamsamen

## ZUBEREITUNG

Kekse in eine Ziplock Tüte legen und mit dem Nudelholz zerkrümeln. Diese Krümel in eine Schüssel geben und mit der geschmolzenen Butter mischen.

Springform mit Butter auspinseln und den Boden mit der Krümelmasse bedecken. Mit dem Löffelrücken andrücken, damit der Boden fest und kompakt wird. Springform für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit Frischkäse, Sahne und Puderzucker in einer Schüssel mixen, bis die Masse glatt ist. Nicht zu viel des Guten – es reicht, wenn die Masse leicht steif ist. 3 EL Karamellsoße leicht in die Masse einrühren.

Die Hälfte der Masse auf den Keksboden geben und glatt streichen. 3 EL Karamellsauce gleichmäßig darauf verteilen. Einen Esslöffel Sesamsamen auf der Masse verteilen. Restliche Frischkäsemasse darauf verteilen und die Oberfläche wieder glatt streichen.

Mit 2 EL Karamellsoße garnieren und mit Sesamsamen bestreuen. Einige Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.