

Amerikanische Nutella-Cheesecakes mit Oreo

Ein Rezept für alle, die es besonders süß mögen: Amerikanische Nutella-Cheesecakes mit Oreo, Schlagobers und Frischkäse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: Sonne79

Zutaten

200 g	Oreo Kekse
50 g	Butter
450 g	Frischkäse (Philiadelphia)
2 Stk.	Eier
70 g	Zucker
50 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker
50 g	Nutella

Zubereitung

1. Für die amerikanischen Nutella-Cheesecakes mit Oreo zuerst die Doppelkekse voneinander lösen. Die Vanillecreme mit einem Messer entfernen. Dann die verbliebenen Keksstücke fein zerstampfen. Ein Glas zur Hälfte mit den Bröseln füllen und zur Seite stellen, den Rest in eine Schüssel füllen.
2. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und das Backrohr auf 180 Grad anheizen. Die weiche Butter zu den Keksbröseln in die Schüssel geben. Beide Zutaten mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Den Keksteig auf die Muffinformen verteilen und fest hineindrücken. Der Teig soll dann eine Höhe von etwa 0,5 Zentimetern haben. Für 10 Minuten backen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Frischkäse in eine Schüssel füllen. Schlagobers, Eier, Vanillezucker und Zucker zufügen und alle Zutaten zu einer homogenen Masse

verrühren. Die Frischkäsecreme auf drei Schüsseln aufteilen (überall dieselbe Menge). Das erste Drittel mit den Keksbröseln aus dem Glas gut durchmengen. Die Masse auf den abgekühlten Muffins verteilen und glattstreichen.

4. Das zweite Drittel der Füllung ohne weitere Zusätze über der dunklen Masse vorsichtig verstreichen. In das letzte Dritte der Frischkäsecreme Nutella einrühren und die Masse als letzte Schicht auf der hellen Creme aufstreichen. Das Muffinblech wieder bei 180 Grad in den Ofen schieben und noch etwa 30 Minuten backen lassen. Vor dem Servieren für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die amerikanischen Nutella-Cheesecakes mit Oreo kann man auch als Kuchen zubereiten. Die Zutaten reichen für eine Springform mit 26 Zentimetern Durchmesser.