Brezel-Schoko-Cheesecake

Das Rezept von dem Brezel-Schoko-Cheesecake beeindruckt durch die Kombination von süßer Creme und dem leicht salzigem Boden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 9,0 h



Zutaten

Für den Boden

100 g	Salzbrezel
100 g	Vollkornkekse
2 EL	Zucker
80 g	Butter (geschmolzen)

Für den Belag

400 g	Frischkäse
200 g	Sauerrahm
3 Stk.	Eier (größe L)
1 TL	Vanilleextrakt
200 g	Zucker
150 g	Kuvertüre

Zubereitung

1. Für den **Brezel-Schoko-Cheesecake** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen, die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.

2. Dann die Brezel und die Kekse in einer Schüssel zerbröseln und den Zucker hinzufügen.

3. Als nächstes die geschmolzene Butter unter die Bröseln rühren, die Masse in die Springform geben und andrücken. Die Form anschließend in den Kühlschrank stellen und den Ofen auf 150° C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Nun den Frischkäse mit dem Sauerrahm, dem Vanilleextrakt und dem Zucker verrühren, und die Eier nach und nach unterrühren.

5. Die Cheesecreme in die Form geben und die abgekühlte Kuvertüre darauf klecksen. Jetzt mit einem Holzstäbchen o.ä. die Schokolade in der Creme verwirbeln und die Springform auf ein tiefes Backblech setzen.

6. Dieses danach mit kochendem Wasser befüllen und anschließend in Ofen auf mittlerer Schiene ca. 90 Minuten backen. Zum Schluss den Kuchen aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und danach noch weitere ca. 5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp

Den Brezel-Schoko-Cheesecake kurz vor dem Servieren noch mit Brezeln dekorieren (siehe Foto).