# Karamell-Cheesecake

Der cremige Karamell-Cheesecake mit Frischkäse, knusprigen Boden und Karamell-Topping ist ein feines Käsekuchen-Rezept!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 7,7 h



## Zutaten

### für den Keksboden

| | |
|---|---|
| 200 g | Butterkekse (oder Karamellkekse) |
| 80 g | Butter (geschmolzene) |

### für die Fülle

| | |
|---|---|
| 120 g | Feinkristallzucker |
| 100 g | Schlagobers |
| 500 g | Frischkäse |
| 200 g | Sauerrahm |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 50 ml | Ahornsirup |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 EL | Speisestärke |

### für das Karamell

| | |
|---|---|
| 120 g | Feinkristallzucker |
| 50 g | Schlagobers |
| 30 g | kalte Butter |

## Zubereitung

1. Für den **Karamell-Cheesecake** zuerst die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die Kekse in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln. Die Keks-Brösel mit der geschmolzenen Butter in einer Schüssel gut vermengen. Eine Springform (Ø 22 cm) leicht einfetten und die Masse als gleichmäßigen Boden fest andrücken. Für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit der Boden stabil wird.

2. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Wasser auf den Boden des Ofens stellen – das sorgt für eine gleichmäßige Feuchtigkeit und verhindert Risse im Cheesecake.

3. Nun für die Fülle Feinkristallzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, ohne umzurühren. Sobald der Zucker hellbraun ist, vorsichtig Schlagobers zugeben und 3–4 Minuten köcheln lassen, bis sich der Karamell wieder vollständig gelöst hat. Kurz abkühlen lassen.

4. In einer großen Schüssel Frischkäse mit Sauerrahm, Vanilleextrakt, Ahornsirup, Eiern und Speisestärke glatt rühren. Die warme Karamellsauce unterheben, bis eine glatte Creme entsteht. Die Masse auf den gekühlten Keksboden geben und gleichmäßig verstreichen.

5. Den Karamell-Cheesecake auf der mittleren Schiene etwa 70 Minuten backen. Anschließend im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür abkühlen lassen, danach mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

6. Für das Karamell-Topping nochmals Feinkristallzucker in einem Topf karamellisieren, Schlagobers einrühren und ca. 2–3 Minuten köcheln lassen. Dann die kalte Butter in kleinen Stücken unterrühren. Die lauwarme Sauce auf den erkalteten Cheesecake gießen und gleichmäßig verteilen.

## Tipp