Nutella-Cheesecake

Der Nutella-Cheesecake ist blitzschnell zubereitet, da das Rezept ohne backen ist!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h

Zutaten

250 g	Butterkekse
75 g	Butter (sehr weiche)
1 Glas	Nutella (450g)
100 g	Haselnüsse (gehackt und geröstet)
600 g	Frischkäse
60 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den **Nutella-Cheesecake** den Boden einer 22er Springform mit Backpapier auslegen.

2. Zunächst die Butterkekse in eine Schüssel geben und fein zerstampfen (am besten mit einem Fleischklopfer o.ä.).

3. Dann die Butter, 1 Esslöffel von dem Nutella und 3 Esslöffel von den gehackten Haselnüssen gründlich unter die Kekse mischen. Die Masse sollte bröselig und klebrig sein, evtl. mit den Händen nochmal nachkneten.

4. Nun die Masse in die Springform geben und am besten mit einem Esslöffel gleichmäßig und fest andrücken. Die Form im Anschluss in den Kühlschrank stellen.

5. Jetzt den Frischkäse mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker verrühren und das restliche Nutella hinzufügen. Alles gut verrühren und dann in die Form geben.

6. Zum Schluss noch die Creme glatt streichen und mit den restlichen Haselnüssen bestreuen. Der Cheesecake sollte mindestens 4 Stunden im Kühlschrank bleiben, besser wäre es allerdings über Nacht. Danach den Kuchen aus der Form lösen und servieren.

Tipp

Am besten schmeckt der Nutella-Cheesecake kalt serviert.