

# Nutella Cheesecake

Ein Rezept mit hohem Suchtpotenzial: Der Nutella-Cheesecake vergeht geradezu auf der Zunge ... schnell backen und genießen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



Foto: Dennis Wilkinson

## Zutaten

|         |                             |
|---------|-----------------------------|
| 250 g   | Butterkekse                 |
| 600 g   | Frischkäse                  |
| 150 g   | Nutella                     |
| 20 g    | Schokoladenkuvertüre        |
| 200 ml  | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 100 g   | <a href="#">Butter</a>      |
| 4 Stk.  | <a href="#">Eier</a>        |
| 10 Stk. | Ferrero Rocher              |

## Zubereitung

1. Für den **Nutella-Cheesecake** zu Beginn eine runde 26er Springform mit Backpapier belegen. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und diesen fest verschließen. Mit dem Nudelholz mehrmals über den Beutel fahren, sodass die Kekse zerbröseln. Anschließend die Brösel in eine Schüssel füllen.
2. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, anschließend mit den Kekskrümeln gründlich vermengen. Diese Masse auf dem Boden der Form verteilen und gut festdrücken. Die Form in den Kühlschrank stellen.
3. Backrohr auf 180 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Schlagobers in einen kleinen Topf geben. Die Kuvertüre zerkleinern und zufügen, Nutella ebenfalls zufügen. Bei mittlerer Hitze ständig rühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat und alle Zutaten sich vermischen. Nicht kochen lassen! Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

4. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen, den Frischkäse zufügen, beides mit dem Rührgerät glattrühren. Anschließend die Schokoladenmasse unterrühren. Die Form aus dem Kühlschrank nehmen und die Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen, glattstreichen. Auf mittlerer Schiene rund 60 Minuten backen. Das Backrohr ausschalten und den Kuchen noch eine halbe Stunde darin belassen.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit den Ferrero-Kugeln verzieren. Den Kuchen bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

## **Tipp**

Der Nutella-Cheesecake sieht besonders schön aus, wenn man ihn zusätzlich mit weißen Schokoraspeln verziert.