

Nutella-Käsekuchen

Der Nutella-Käsekuchen ohne Backen ist ein Highlight für alle Schoko-Fans. Perfekt für Geburtstage, Feiern oder wenn du einfach Lust auf einen süßen Kühlschrank-Käsekuchen hast.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,6 h



Zutaten

für den Boden

80 g [Butter](#)

200 g Schokoladenkekse

für die Nutella-Käsecreme

500 g Frischkäse

300 g Nutella

50 g Staubzucker

300 g [Schlagobers](#)

2 Packungen Sahnesteif

für das Topping

50 g [Schokolade](#)

80 g Nutella

80 g [Schlagobers](#)

1 Handvoll Haselnüsse (gehackt)

Zubereitung

1. Um einen **Nutella-Käsekuchen** ohne Backofen zuzubereiten zuerst für den Keksboden einen Tortenring oder eine Springform (\varnothing 20 cm) vorbereiten und den Boden mit Backpapier

auslegen. Die Butter bei niedriger Hitze schmelzen. Kekse im Mixer fein mahlen oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerbröseln. Mit der flüssigen Butter vermengen, gleichmäßig in die Form drücken und kalt stellen.

2. Für die Nutella-Käsecreme **Frischkäse** und Staubzucker in einer Schüssel glatt rühren. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. Die Creme auf den Keksboden streichen und glattziehen. Den Käsekuchen mindestens 6 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Für das Topping die Schokolade grob hacken und gemeinsam mit Nutella in eine hitzebeständige Schüssel geben. Das Schlagobers in einem kleinen Topf erhitzen (nicht kochen) und über die Schokoladen-Nutella-Mischung gießen. So lange rühren, bis eine glatte Ganache entsteht. Den Nutella-Käsekuchen vorsichtig aus der Form lösen und die Ganache gleichmäßig darauf verteilen. Kurz anziehen lassen und mit gehackten Haselnüssen garnieren. Optional mit Sahnetupfen dekorieren und gut gekühlt servieren.

Tipp

Den Nutella-Käsekuchen optional mit Oberstupfen dekorieren und gut gekühlt servieren.