

# Oreo-Erdnussbutter-Cheesecake

Das Rezept vom Oreo-Erdnussbutter-Cheesecake schmeichelt zwar nicht grade der Figur, dafür aber dem Gaumen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

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

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,7 h



## Zutaten

20 Stk. Oreo Kekse (für den Boden)
------------------------------------

## Für die Cremes

450 g Frischkäse
------------------

1 Tasse <a href="#">Zucker</a>
--------------------------------

4 Stk. <a href="#">Eier</a>
-----------------------------

1 Stängel Vanilleschoten
--------------------------

150 g Schokoladentropfen
--------------------------

150 g Erdnussbutter (ohne Stücke)
-----------------------------------

## Für die Garnitur

150 g Kuvertüre (Vollmilch)
-----------------------------

100 ml <a href="#">Schlagobers</a>
------------------------------------

8 Stk. Erdnuss-Schokoladenriegel (mini)
---

## Zubereitung

1. Für den Oreo-Erdnussbutter-Cheesecake eine 26er Springform mit Backpapier auskleiden und den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Die Oreo Kekse fein zerbröseln. Das geht am besten mit einem Standmixer, oder man legt die Kekse in einen Gefrierbeutel und überrollt sie mit einem Nudelholz. Die Masse in die Springform geben und mit einem Löffel ebenmäßig andrücken. Den Keksboden ca. 5 Minuten

backen und im Anschluss auskühlen lassen. Dann die Ofentemperatur auf 150°C reduzieren.

3. Als nächstes die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Den Frischkäse, mit dem Zucker und dem Vanillemark verrühren. Dann die Eier einzeln nach und nach unterrühren. Die Masse im Anschluss auf 2 Schüsseln aufteilen.
4. Die Schokoladentropfen in einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen und in die Creme von einer Schüssel einrühren. Dann die Erdnussbutter in einem Gefäß in der Mikrowelle für ca. 25 Sekunden ebenfalls zum Schmelzen bringen und in die andere Schüssel rühren.
5. Jetzt zuerst die Creme mit der Schokolade auf dem Keksboden in der Springform glattstreichen. Danach die Erdnussbuttercreme vorsichtig auf die Schokoladencreme streichen. Der Cheesecake sollte jetzt ca. 55 Minuten im Ofen backen. Danach den Kuchen komplett auskühlen lassen (ca. 2 Stunden).
6. Für die Garnitur die Kuvertüre kleinhacken und das Schlagobers in einem Topf erhitzen, bis es einmal kurz aufgeköcht hat. Die heiße Sahne über die Schokolade gießen und verrühren, bis diese vollständig geschmolzen ist. Die Schokoladensoße nun dekorativ über den Cheesecake verteilen. Zum Schluss noch die Schokoladen-Erdnussriegel zerhacken und den Kuchen damit verzieren.

## **Tipp**

Der Oreo-Erdnussbutter-Cheesecake schmeckt gekühlt am besten.