Oreo-Käsekuchen

Wer die leckeren Oreo-Kekse bislang immer nur pur gegessen hat, hat definitiv etwas verpasst: Das Rezept für den Oreo-Käsekuchen darf man sich nicht entgehen lassen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

36 Stk.	Oreo Kekse
60 g	Butter
1 EL	Butter (für die Form)
220 g	Frischkäse
200 g	Zucker
250 ml	Sauerrahm
1 TL	Vanille
4 Stk.	Eier
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den Oreo-Käsekuchen den Backofen auf 175°C vorheizen. Ca. 2/3 der Oreo-Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und fein zerkrümeln. Die restlichen Kekse grob hacken.

2. Die Kekskrümel mit der zerlassenen Butter vermengen. Eine Springform (23 cm) mit etwas Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Butter-Keks-Masse auf dem Boden verteilen und einen kleinen Rand damit auslegen.

3. Den Frischkäse mit Zucker, Sauerrahm und Vanille verrühren, dann nach und nach die Eier unterrühren. Die gehackten Kekse unterheben und alles gleichmäßig in der Form verteilen und glatt streichen. Ca. 55-60 Minuten im Ofen backen.

4. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit einem scharfen Messer den Kuchen vorsichtig vom Rand lösen. Komplett auskühlen lassen und erst dann den Kuchenring entfernen. Bis

zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Um zu verhindern, dass der Oreo-Käsekuchen während des Backens zu braun wird, die Oberfläche nach ca. 40 Minuten mit Alufolie abdecken.