

Käsekuchen-Kuppel mit Karamellglasur



Zutaten:

Für die Käsekuchencreme:

- 175 g Frischkäse
- 125 g Joghurt oder Schmand
- 40 g brauner Zucker
- 1/2 TL Vanillepaste oder Vanillezucker
- 1/4 TL Zimt
- 1 TL Mehl, gehäuft
- 1 Ei

Für die Glasur:

- 50 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 40 g Butter
- Prise Salz

Extra

- 50 g Kekse, zerkrümelt
- Wer möchte: 2 EL grob gehackte Nüsse & Birnen-/oder Apfelkompott

Zubereitung

In einer Schüssel alle Zutaten für die Käsekuchencreme verrühren und in eine kleine hitzebeständige Form, ca. 3-4 cm hoch einfüllen.



Mit Klarsichtfolie abdecken.

In einen Bräter ca. 1 cm hoch heißes Wasser gießen. Die abgedeckte Käsekuchencreme ins heiße Wasser stellen.

Im Backofen bei 90°C Umluft ca. 30 Minuten garen.

Dann herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

Für die Glasur den Zucker in einen Topf geben und diesen bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, die Butter und eine Prise Salz hinzufügen. Alles durchrühren und anschließend die Sahne dazugeben. Nun die Glasur 4-5 min. bei niedriger Hitze köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Zum Servieren etwas Keksbrösel auf vier kleine Teller verteilen.

Die Käsekuchencreme mit einem großen Eisportionierer oder einem Esslöffel mittig auf die Brösel setzen. Mit Karamellsoße begießen und nach Belieben mit Nüssen bestreuen.

Tipp: Auf das Karamell können noch ein paar Salzflöckchen gestreut werden. Wer möchte, reicht auch Birnen- oder Apfelkompott dazu.