Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Ungebackener Cheesecake mit Karamellsoße

Zutaten:

Für den Keksboden:

- 150 g Kekse (z.B. Wibele oder Spekulatius)
- 75 g Butter

Für die Füllung:

- 500 g Frischkäse
- 250 g Sauerrahm
- 250 g Quark
- 75 g Zucker oder Honig
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sofortgelatine
- 300 ml Karamellsoße

Wer möchte: 1 TL Salzflocken (Fleur de Sel oder Blättchensalz) oder Kakaonibs

Zubereitung

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mithilfe des Nudelholzes zu kleinen Bröseln klopfen. Alternativ in einem Mixer zerkleinern. Die Butter erwärmen, bis diese geschmolzen ist und mit den Keksbröseln vermischen.

Den Boden einer Springform, mit einem Durchmesser von ca. 20 cm, mit Backpapier auslegen. Die Keksbrösel-Masse auf dem Boden der Springform verteilen und gleichmäßig andrücken. Im Kühlschrank 1 Stunde kühlen.

Für die Füllung den Frischkäse, Sauerrahm, Quark, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren.

Zuletzt die Sofortgelatine gründlich unterrühren und die Masse auf den gekühlten Keksboden geben.

Im Kühlschrank 2-3 Stunden fest werden lassen.

Vor dem Servieren mit Karamellsoße beträufeln.

Tipp: Wer möchte, streut ein paar Salzflocken oder Kakaonibs darüber.