

## Rezept

# Cheesecake mit Nüssen und Karamellsauce

Ein Rezept von Cheesecake mit Nüssen und Karamellsauce, am 02.10.2023

## Zutaten

### Für den Teig:

<b>200 g</b> Haselnüsse (mit Schale)	<b>125 g</b> Mehl
Salz	<b>1</b> Eigelb
<b>180 g</b> Zucker	<b>140 g</b> kalte Butter

### Für den Belag:

<b>100 g</b> Butter	<b>1</b> Zitrone
<b>800 g</b> Frischkäse	<b>4</b> Eier
<b>100 g</b> Zucker	<b>3 EL</b> Speisestärke

### Für die Karamellsauce:

<b>120 g</b> Haselnüsse (mit Schale)	<b>200 g</b> Zucker
<b>3 EL</b> Butter	<b>125 g</b> Sahne

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten	<b>120 g</b> Zartbitterkuvertüre
-------------------	----------------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag für den Teig die Haselnüsse knacken, die Kerne auslösen (ergibt ca. 100 g) und mit dem Blitzhacker fein mahlen. Mehl, Nüsse, 1 Prise Salz, Eigelb, Zucker und die Butter in Stückchen auf der Arbeitsfläche verkneten und den Mürbeteig zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Mürbeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis von 26 cm Ø ausrollen und den Boden der Springform damit auslegen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Ofen (unten) in ca. 18 Min. knusprig backen. Die Form herausnehmen und den Boden in der Form abkühlen lassen (den Ofen eingeschaltet lassen und die Temperatur auf 160° reduzieren).
3. Inzwischen die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dann mit einem Pinsel auf dem Teigboden verstreichen. Den Boden ca. 10 Min. kühl stellen.

4. Für den Belag die Butter in einem Topf zerlassen und lauwarm abkühlen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen. Frischkäse mit der Butter, 3 EL Zitronensaft, Eiern, Zucker und Speisestärke verrühren. Die Masse auf den Boden geben. Die Springform unten mit extrastarker Alufolie gut einwickeln, damit sie vollständig dicht ist. Die Form in ein tiefes Backblech stellen. So viel kochend heißes Wasser in das Backblech gießen, dass die Form 1 – 2 cm tief darin steht. Den Cheesecake in ca. 50 Min. fertig backen. Dann mit einem Messer vom Formrand lösen, in der Form abkühlen lassen und über Nacht kühl stellen.

---

5. Für die Karamellsauce die Haselnüsse knacken und die Kerne auslösen (ergibt ca. 60 g), in einer Pfanne ohne Fett anrösten und halbieren. Den Zucker in einen großen Topf streuen und goldbraun karamellisieren lassen. Die Butter mit dem Karamell verrühren. Sahne angießen, alles zu einer sämigen Sauce köcheln und abkühlen lassen.

---

6. Etwas Karamellsauce und Haselnüsse über dem Kuchen verteilen. Die restliche Sauce mit den übrigen Nüssen mischen und dazu reichen.