

Cookie Dough Cheesecake

Cremiger Cheesecake kombiniert mit Cookie Dough als Boden in der Füllung und als Dekoration - diese Kombination ist einfach unglaublich lecker.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Für das Backblech:

Backblech

Backpapier

Cookie Dough Boden:

225 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 Pr. Salz

150 g Butter oder Margarine

1 EL Wasser

75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Cheesecake-Füllung:

600 g Doppelrahm-Frischkäse

250 g Speisequark (Magerstufe)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

20 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

3 Eier (Größe M)

2 EL Zitronensaft

75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Ganache:

100 g Schlagsahne

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

Zum Verzieren:

150 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Wie backe ich einen Cookie Dough Cheesecake?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Cookie Dough Boden zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Salz, Butter oder Margarine und Wasser hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Schoko-Tröpfchen kurz unterkneten. 2/3 des Teiges in die Springform geben und zu einem Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.



3 Teigkugeln formen:

Aus dem restlichen Teig etwa 30 haselnussgroße Kugeln formen. Etwa 15 Stück flach drücken und auf das Blech legen. Im Anschluss an den Cheesecake-Boden backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 6 - 7 Min.

4 Cheesecake-Füllung zubereiten:

Frischkäse, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Gustin, Eier und Zitronensaft in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe gut verrühren. Schoko-Tröpfchen und die übrigen Teigkugeln vorsichtig unterheben. Cheesecake-Füllung auf den Boden geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen. **Hinweis:** Einen Bogen Backpapier unter die Form legen, evtl. kann Fett auslaufen.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 55 Min.

Cheesecake vorsichtig mit einem Messer vom Springformrand lösen, aber in der Form auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen.

5 Ganache zubereiten:

Springform lösen und entfernen. Cheesecake auf eine Tortenplatte setzen. Schlagsahne in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Kuvertüre fix - **bis auf 1 EL** - unter Rühren darin schmelzen. Ganache auf den Cheesecake geben und sofort verstreichen, dabei die Ganache am Rand etwas runterlaufen lassen.

6 Cookie Dough Cheesecake verzieren:

Schlagsahne mit Vanillin-Zucker in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Sahne in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Cheesecake mit Sahnetuffs verzieren. Kuvertüre fix hacken. Cheesecake mit Kuvertüre und Mini-Cookies verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Cheesecake am besten am Vortag backen.
- Wenn der Cheesecake anfängt zu bräunen, mit Backpapier abdecken.

