

# Espresso-Käsekuchen

Wer Haselnüsse, Käsekuchen und Espresso mag, wird diesen köstlichen Kuchen mit Kaffeegeschmack lieben!

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Haselnuss-Boden:

40 g Butter

250 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

40 g Zucker

3 EL Espresso (etwa 35 ml)

### Käsemasse:

500 g Speisequark (Magerstufe)

400 g Doppelrahm-Frischkäse

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

4 Eier (Größe M)

5 EL Espresso (etwa 60 ml)

### Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

### Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Dr. Oetker Mokkabohnen

## Wie backt man einen Käsekuchen mit Espresso?:

### 1 Haselnuss-Boden zubereiten:

Butter zerlassen. Springformboden fetten. Haselnüsse mit Zucker, Espresso und flüssiger Butter gut vermengen, auf dem Springformboden verteilen und mit einem Löffel zu einem Tortenboden andrücken. Den Boden etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

### 2 Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



**3 Käsemasse zubereiten:**

Quark mit Frischkäse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Zucker, Puddingpulver, Eier und Espresso unterrühren. Füllung auf dem Boden glatt streichen. Die Springform auf einen mit Backpapier belegten Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Min.**

**4 Haselnüsse auf dem Kuchen verteilen und fertig backen.**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Springform lösen und entfernen.

**5 Verzieren:**

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und den Kuchen nach Wunsch verzieren. Mit Mokkabohnen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann max. 1 Tag im Voraus gebacken werden.

