


Oreo® Cheesecake

Ein leckerer amerikanischer Käsekuchen mit Oreos®

etwa 16 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 24 cm):

Backpapier
Fett

Crunch-Boden:

16 Oreo®-Kekse (etwa 176 g)
50 g Butter

Füllung:

600 g Doppelrahm-Frischkäse
500 g Speisequark (Magerstufe)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
16 Oreo®-Kekse (etwa 176 g)

Wie backe ich einen cremigen Oreo®
Cheesecake?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Crunch-Boden:

Kekse in einen Gefrierbeutel geben, ihn gut verschließen und die Kekse mit einem Teigroller gut zerdrücken. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die feinen Brösel und auch die Oreo-Creme, die im Gefrierbeutel haftet, dazugeben und gut verrühren. Die Masse als Boden in der Springform mit einem Löffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken.



3 Füllung:

Frischkäse, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker und Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puddingpulver unterrühren. Die Hälfte der Kekse grob zerkleinern und unter die Füllung mischen. Die Füllung auf dem Boden verteilen. Übrige Kekse vierteln und auf der Oberfläche verteilen. Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 60 Minuten

Cheesecake auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Alternativ kann auch eine 26er Springform verwendet werden.
- Der Cheesecake lässt sich gut am Vortag zubereiten.

