

Gebackener Biscoff® Cheesecake

21 Schritte
12 Portionen

Ein Biscoff-Twist auf einen echten Klassiker. Cremiger, reichhaltiger Cheesecake mit dem unverwechselbaren karamellisierten Knuspergenuss, den alle lieben.

Ingredients

Biscoff-Boden

325 g Biscoff® Biskuitbrösel
140 g ungesalzene Butter (geschmolzen)

Cheesecake

900 g Frischkäse, Raumtemperatur
150 g weisser Zucker
15 g Maisstärke
240 g Biscoff Brotaufstrich
80 g Sauerrahm, Raumtemperatur
3 Eier, Raumtemperatur
3 Eigelb, Raumtemperatur

Dekoration

200 g Biscoff® Brotaufstrich oder Biscoff® Topping
Biscoff® Biskuits zum Verzieren (zerbröselt)

Zubereitung

1. Für den Boden den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Seiten mit Butter einfetten, damit sich der Cheesecake später leichter lösen lässt.
3. Die Aussenseite der Springform mit Alufolie umwickeln. Die Alufolie sollte dabei etwa 3-5 cm an den Seiten hochgezogen werden, damit beim Backen im Wasserbad kein Wasser eindringen kann. Bei Bedarf mehrere Lagen Alufolie verwenden.
4. Die Biscoff® Biskuitbrösel mit der geschmolzenen Butter vermischen, bis alles gut verbunden ist.
5. Die Mischung in die Springform geben und gleichmässig auf dem Boden verteilen. Mit einem Löffel oder dem Boden eines Glases fest andrücken.
6. Den Boden 10 Minuten backen und anschliessend vollständig auskühlen lassen.
7. Für den Cheesecake den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Frischkäse, Maisstärke und Zucker in einer Küchenmaschine oder mit einem Handmixer etwa 2 Minuten verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
9. Biscoff® Brotaufstrich und Sauerrahm hinzufügen und etwa 1 Minute weiterrühren. Dabei die Masse bei Bedarf von den Schüsselrändern und vom Schüsselboden lösen, damit sich alles gleichmässig vermischt.

10 Inzwischen ausreichend Wasser für das Wasserbad zum Kochen bringen. Das Wasser sollte später in der Form etwa 3 cm hoch stehen.

11 Die Eier und Eigelbe einzeln zur Cheesecake-Masse geben und jeweils vollständig unterrühren, bevor das nächste hinzugefügt wird.

12 Sobald das letzte Ei vollständig eingearbeitet ist, den Mixer ausschalten. Die Masse nicht zu stark verrühren.

13 Die Cheesecake-Masse auf den vorbereiteten Boden in die Springform giessen.

14 Die Springform in eine grosse Auflaufform oder ein tiefes Backblech stellen. Das kochende Wasser vorsichtig darum herum giessen, dabei darauf achten, dass kein Wasser auf den Cheesecake gelangt.

15 Den Cheesecake 1 Stunde bei 175 °C backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Mitte noch leicht wackelt. Den Backofen ausschalten und die Ofentür mit einem Kochlöffel leicht geöffnet lassen.

16 Den Cheesecake weitere 1 Stunde im geöffneten Backofen ruhen lassen. Anschliessend herausnehmen, vollständig bei Raumtemperatur auskühlen lassen und danach für mindestens 8 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

17 Den gekühlten Cheesecake vorsichtig aus der Springform lösen und auf eine Servierplatte setzen.

18 Zum Verzieren den Biscoff® Brotaufstrich oder das Biscoff® Topping für etwa 20 Sekunden bei mittlerer Leistung in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad erwärmen.

19 Den geschmolzenen Biscoff® Brotaufstrich gleichmässig auf dem Cheesecake verteilen.

20 Den Cheesecake für etwa 20 Minuten zurück in den Kühlschrank stellen, bis der Brotaufstrich fest ist.

21 Den Cheesecake aus dem Kühlschrank nehmen und die Ränder mit zerbröselten Biscoff® Biskuits dekorieren.