Walnuss Cheesecake



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 330 kcal

Eiweiß: 6 g Fett: 22 g

Kohlenhydrate: 24 g

Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten

Zubereitung:

- Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C; Umluft: 160 °C). Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten. Kokosöl in einem Topf schmelzen. Kekse und 50 g Walnüsse fein zerkleinern und unter das Öl mischen. Den Mix in die Form geben und zu einem flachen Boden drücken. Im heißen Ofen ca. 5 Minuten vorbacken, herausnehmen.
- 2. Inzwischen 200 g saure Sahne, Frischkäse, 150 g Zucker und Stärke vorsichtig cremig rühren. Ei und Sahne zufügen und kurz unterrühren (es soll dabei möglichst wenig Luft in den Teig kommen). Creme auf den Boden geben und bei gleicher Temperatur ca. 45 Minuten backen. 200 g saure Sahne, 1 EL Zucker und Vanillinzucker verrühren. Guss auf den Kuchen streichen, weitere 5 Minuten backen. Cheesecake bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen. Danach im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten für 16 Portionen :

50 g Kokosöl

150 g Hafer-Vollkornkekse

150 g kalifornische Walnusskerne

400 g saure Sahne

600 g Joghurt-Frischkäse

150 g + 1 EL Zucker

50 g Speisestärke

1 Ei (Größe M)

200 g Schlagsahne

1 Päckchen Vanillinzucker

100 ml Ahornsirup

3. Ca. 30 Minuten vor dem Servieren den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen. 100 g Walnusskerne grob hacken und in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis es duftet. Ahornsirup unterrühren, einmal aufkochen und vom Herd ziehen, abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte setzen. Walnusscrunch darauf verteilen.