

Walnuss Cheesecake

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	330 kcal		
Eiweiß:	6 g	Fett:	22 g
Kohlenhydrate:	24 g		

Zubereitungszeit:
1 Stunde 30 Minuten

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

Zubereitung:

1. 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.
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.