Käsekuchen mit Karamell-Walnuss-Sauce

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde 30 Minuten + 4 Stunden Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	560 kcal/ 2340 kJ	Fett:	40 g
Eiweiß:	12 g	Davon gesättige Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	36 g	ungesättige Fettsäuren:	28 g

Zutaten für 12 Portionen :

Für die Karamellsauce
- 34 Karamell-Bonbons
- 2 TL Milch

Außerdem
- 200 g Zucker
- 400 g kalifornische Walnüsse
- 60 g Butter
- 3 Packungen Frischkäse, fettreduziert
- 3 Eier
- 80 ml Bourbon
- 130 g kalifornische Walnüsse, geröstet

Zubereitung:

1. Für die Karamellsauce Milch und Karamellbonbons in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze verrühren bis die Bonbons komplett geschmolzen sind. Den Topf dann beiseite stellen.

2. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. In einer Küchenmaschine ein Viertel des Zuckers und die Walnüsse grob mahlen, die Masse sollte nicht zu fein sein. Anschließend die geschmolzene Butter unterrühren. Mit der Mischung eine Springform auslegen und fest andrücken. Im Ofen bei 160 Grad (Umluft: 140 Grad, Gas: Stufe 1) für 15 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit den Frischkäse mit dem restlichen Zucker verrühren. Danach ein Ei nach dem anderen unter den Frischkäse rühren. Anschließend 1/4 des Bourbons dazugeben und verrühren.

4. Die Frischkäsemasse auf den Walnussboden in die Springform geben und 1/3 der Karamellsauce darüber träufeln und mit einem Messer vorsichtig in die Frischkäsemasse ziehen. Den verbleibenden Bourbon mit der Karamellsauce verrühren und kalt stellen.

5. Den Käsekuchen bei 160 Grad (Umluft: 140 Grad, Gas: Stufe 1) im Ofen für eine Stunde backen. Dann den Ofen ausschalten und den Kuchen für eine weitere Stunde abkühlen lassen. Den Ofen nicht öffnen, da der Kuchen sonst reißen kann. Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Danach abdecken und mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. Vor dem Servieren die Karamellsauce aufwärmen und die Walnusshälften einrühren. Die Sauce über die Kuchenstücke geben.