Zubereitungszeit:
ca. 70-75 Minuten

Herzhafter Käsekuchen mit kalifornischen Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	350 kcal/ 1463kJ	Fett:	28 g
Eiweiß:	9,4 g	Davon gesättige Fettsäuren:	14 g
Kohlenhydrate:	15 g	ungesättige Fettsäuren:	14 g

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Boden:

	etwas Öl zum Einfetten der Form
175 g	Zwiebackkrümel
100 g	Butter, geschmolzen
6 EL	Wasser
1 TL	Zucker
1 TL	Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Füllung:

400 g	Frischkäse, Raumtemperatur
2 EL	Zucker
4	Eier
200 g	saure Sahne
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Salz, Pfeffer, frisch gemahlen
90 g	kalifornische Walnüsse, fein gehackt
2 EL	frischer Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit etwas Öl einfetten.

2. In einer Schüssel Zwiebackkrümel, geschmolzene Butter, Wasser, Zucker und Pfeffer vermischen. Die Mischung in die vorbereitete Form geben und anpressen. Den Boden im vorgeheizten Backofen für zehn Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Für die Füllung Frischkäse, Zucker, Eier, saure Sahne, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Die Mischung sollte so lange gerührt werden, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Die Mischung in eine Schale geben und Walnüsse und Schnittlauch untermischen.

4. Die Füllung auf den Boden geben und glatt streichen. Für ca. 40 Minuten backen, bis der Käsekuchen fest wird. Den Käsekuchen vollständig auskühlen lassen, abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

5. Den Kuchen aus der Form nehmen und in 12 Stücke schneiden.

Tipp: Der Käsekuchen kann auch mit geräuchertem Lachs und etwas Dill, Kaviar und Sour Cream oder Tapenade aus schwarzen Oliven belegt werden.