



Vanillekipferl-Cheesecake

ZUBEREITUNG: 60 MIN.

GELINGT LEICHT

ETWA 12 PORTIONEN



UTENSILIEN

DU BENÖTIGST

ZUTATEN

DU BENÖTIGST

MÜRBTEIG FÜR VANILLEKIPFERLN

100 g glattes Mehl

110 g griffiges Mehl

50 g Kristallzucker

70 g geriebene Walnüsse

140 g Butter

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

ZUM WÄLZEN

100 g gesiebter Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

TORTENBODEN

200 g von den Vanillekipferln

50 g flüssige Butter

CHEESECAKEFÜLLUNG

800 g Frischkäse

150 g Zucker

30 g Speisestärke

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

3 Eier (Größe M)

230 ml flüssiges Schlagobers

ZUM DEKORIEREN

100 ml flüssiges Schlagobers

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

15 Stk. von den Vanillekipferln

WIE MACHE ICH EINEN CHEESECAKE MIT VANILLEKIPFERLN?

① Mürbteig für Vanillekipferln

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

② Vanillekipferln formen

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (ca. 3 cm Ø) formen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke bleistift dick (ca. 7 cm lang) rollen und auf einem befetteten Backblech zu Kipferln formen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backzeit: etwa 12 Min.

Ober- und Unterhitze: 180 °C

Heißluft: 160 °C

③ Vanillekipferln wälzen

Staubzucker mit Vanillin Zucker vermischen und die abgekühlten, aber noch warmen Vanillekipferln darin wälzen.

④ Tortenboden

Für den Tortenboden 200 g von den Vanillekipferln in eine Schüssel bröseln und mit geschmolzener Butter vermischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen (24 cm Ø) und mithilfe eines Löffels fest andrücken. Den Tortenboden

kaltstellen.

⑤ Cheesecakefüllung

Für die Füllung Frischkäse mit Zucker und Stärke glattrühren. Die Eier einzeln einrühren; die Masse dabei nicht aufschlagen. Das flüssige Schlagobers untermischen. Die Füllung in der Form verteilen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backzeit: etwa 40 Min.

Ober- und Unterhitze: 160 °C

Heißluft: 140 °C

⑥ Zum Dekorieren

Schlagobers mit Vanille Zucker cremig steif schlagen und auf den erkalteten Cheesecake streichen. Den Cheesecake mit Vanillekipferln beliebig dekorieren.