



Cheesecake Sticks

Zutaten

Für eine Springform mit Ø 24 cm (8 – 12 Stück)

Für den Boden:

250 g Dinkelmehl
90 g Zucker
170 g kalte Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Für die Käsekuchen-Füllung:

250 g Speisequark
250 g Frischkäse
200 ml Schlagsahne
3 Eier
140 g Zucker
40 g Mehl
2 TL natürliches Vanillearoma

Für die Glasur:

200 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre, evtl. etwas mehr
1 EL Kokosöl (optional)

Für das Salzkaramell (optional):

200 g Zucker
100 g kalte Butter
100 ml Schlagsahne
2 – 3 TL Meersalz

Außerdem:

8 – 12 Holz- / Eisstiele
verschiedene Süßigkeiten zum Dekorieren

So wird's gemacht

01 Wenn man Salzkaramell zur Verzierung nutzen möchte, sollte dies möglichst schon zu Beginn vorbereitet werden. Dazu die kalte Butter in kleine Stücke schneiden.

02 Zucker in einen großen, hohen Topf füllen und unter ständiger Aufsicht karamellisieren lassen. Erst mit dem Rühren beginnen, wenn sich der Zucker verflüssigt hat. Sobald der gesamte Zucker flüssig ist, die Butter nach und nach dazugeben und verrühren.

03 Nun die Sahne hinzufügen und das Karamell unter ständigem Rühren für einige Minuten köcheln lassen. Zum Schluss das Meersalz unterrühren.

04 Das fertige Karamell in ein Schraubglas füllen (es wird nicht alles für das Rezept benötigt). Für einige Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Anschließend in den Kühlschrank stellen, wo es fest und streichfähig wird.

05 Für den Kuchen den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen.

06 Alle Zutaten für den Boden zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Springform damit auskleiden. Den Rand hochziehen und leicht andrücken. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen und die Form in den Kühlschrank stellen.

07 Alle Zutaten für die Füllung zu einer Creme verrühren. Auf den Boden geben und glattstreichen. Die Backofentemperatur auf 160 °C reduzieren und den Cheesecake für ca. 40 – 45 Minuten backen.

08 Den Kuchen aus dem Ofen holen und in der Form auskühlen lassen. Sollte die Füllung ungleichmäßig aufgebacken sein, den Kuchen ruhen lassen, dann setzt sich die Oberfläche zumeist.

09 Anschließend den Kuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach aus der Form lösen und in 8 – 12 gleichmäßige Kuchenstücke schneiden.

10 In jedes Kuchenstück einen Holz- / Eisstiel schieben, mit etwas Backpapier abdecken und für 3 - 4 Stunden einfrieren.

11 Vor Ende der Kühlzeit die Schokoladenglasur für die Dekoration vorbereiten. Dazu die Kuvertüre vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Für mehr Glanz optional etwas Kokosöl zur Schokolade geben.

12 Die flüssige Schokolade in ein hohes Gefäß füllen. Das Salzkaramell rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen und alle Toppings bereitstellen, da die Kuvertüre relativ schnell fest wird.

13 Die gefrorenen Kuchenstücke am Stiel nun in die flüssige Schokolade tauchen, gut abtropfen lassen und auf einem Backpapier ablegen. Sofort mit den Wunsch-Süßigkeiten dekorieren. Lassen sich nicht mehr alle Süßigkeiten befestigen, mit etwas flüssiger Schokolade ankleben.

Tipp: Die fertigen Cheesecake Sticks direkt servieren, dazu aber erst kurz auftauen lassen. Alternativ können sie auch einige Tage im Kühlschrank gelagert werden.