



Toffifee Käsekuchen

Käsekuchen – wer kann da schon widerstehen? Und wenn Du Toffifee hinzugibst, wird der beliebte Kuchenklassiker zum ganz besonderen Genuss!

Zutaten:

für eine Springform:

- 225 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 30 Toffifee
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
- 3 Eier (Größe M)
- 500 g Topfen
- 200 g Sauerrahm
- 200 g Schlagsahne
- 4 EL dickflüssige Karamellsoße zum
Bepinseln
- 150 g gehackte Haselnüsse
- Puderzucker zum Bestäuben
- Verschiedene Beeren zum Verzieren

1 Springform Ø 24 cm

Und so geht's:

1. 100 g Butter schmelzen. Kekse mit den Händen fein zerbröseln oder fein mahlen. Kekskrümel mit der Butter verkneten und auf eine mit Backpapier ausgelegte Springform verteilen. Fest andrücken.
2. 20 Toffifee klein schneiden und auf dem Boden verteilen. Übrige Butter mit Zucker und Salz mit dem Mixer (Rührbesen) schaumig rühren. Eier nach und nach dazugeben und verrühren. Puddingpulver, Topfen, Sauerrahm und Schlagsahne zugeben und verrühren.
3. Topfenmasse auf den Boden verteilen und im vorgeheiztem Backofen bei 160°C Ober- / Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Aus dem Backofen holen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
4. Ausgekühlten Kuchen aus der Form lösen. Den Rand mit der Karamellsoße bepinseln und die Haselnüsse fest andrücken.
5. Den Toffifee-Käsekuchen mit Beeren und den übrigen Toffifee verzieren und genießen.

