HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Kleiner Biscoff-Käsekuchen

Zu Gast: Lisa Feller

Der einzigartige Geschmack der Biscoff-Karamell-Kekse trifft auf köstlichen Käsekuchen. Eine perfekte Kombination! So lecker! So cremig! Einfach YUMMY!

Vorbereitung 20 Min. · Backzeit 60 Min. · Gesamtzeit 80 Min.

Zutaten

100 g weiche Butter (plus eventuell etwas Butter für die Form)

150 g Mehl

50 g Zucker

1 Ei

1 gehäufter EL Lotus Biscoff-Creme (Brotaufstrich creamy)

Zutaten für die Creme:

500 g Quark (40 %)

80 g Zucker

100 g Lotus Biscoff-Creme (Brotaufstrich creamy)

1 Pk. Vanillepuddingpulver

1 Ei

100 ml Milch

Biscoff-Kekse für die Deko (optional)

Zubereitung

1. Gebt 100 g weiche Butter, 150 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Ei und einen gehäuften EL Biscoff-Creme in eine Schüssel und verknetet das Ganze am besten per Hand zu einem geschmeidigen Teig.
2. Nehmt eine Springform mit 18 Zentimeter Durchmesser, legt den Boden mit Backpapier aus und pinselt den Rand mit Butter aus. Ihr könnt aber auch einfach die komplette Springform mit Backpapier auslegen (Backpapier vorher zerknüllen – dann lässt es sich besser formen). Dann gebt ihr den Teig hinein. Verteilt ihn mit den Fingern auf dem Boden und drückt ihn am Rand ca. 5 cm hoch.
3. Dann rührt ihr die Creme zusammen. Gebt 500 g Quark (nehmt bitte wirklich den mit 40 % Fettgehalt…ihr werdet den Unterschied schmecken), 80 g Zucker, 100 g Biscoff-Creme, 1 Pk. Vanillepuddingpulver, 1 Ei und 100 ml Milch in eine Schüssel. Verrührt das Ganze mit dem Schneebesen vorsichtig zu einer recht flüssigen Creme. Die gebt ihr dann auf den Teig.
4. Backt den Kuchen jetzt ca. 60-65 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene.