

Karamell-Cheesecake (laktosefrei, glutenfrei)

Arbeitszeit: 45 Minuten

Backzeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	26 g
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	12 g
Brennwert	400 kcal / 1.680 kJ

Zutaten für 1 Kuchen (ca. 12 Stücke):

Teigboden:

- 3 EL Chiasamen
- 150 g Butaris Butterschmalz
- 1 Vanilleschote
- 225 g Kokosmehl
- 100 g gemahlene Cashewkerne
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 2 Eier (Größe M)
- 125 g Zucker
- 700 g laktosefreier Quark
- 200 g laktosefreie Schlagsahne
- 30 g Speisestärke
- 2 EL Kokosmehl

Karamell-Sauce und Beeren:

- 130 g laktosefreie Schlagsahne
- 60 g Butaris Butterschmalz
- 150 g Zucker
- 3 EL Wasser
- 1 Prise Salz
- 300 g Brombeeren



Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Karamell-Cheesecake Teigboden Chiasamen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Butaris Butterschmalz schmelzen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Kokosmehl, Cashewkerne, Vanillemark, Salz, geröstete Chiasamen (bis auf einige zum Bestreuen) und flüssiges Butaris Butterschmalz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig als Boden in eine mit Butaris Butterschmalz gefettete Springform (ca. 26 cm Ø) drücken. Dabei einen 4-5 cm hohen Rand hochdrücken und kaltstellen.

Schritt 2/4

Für die Füllung Zitrone waschen, trocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Zitronenschale, Zitronensaft, Quark, Sahne, Stärke und Kokosmehl unterrühren. Masse auf den Teigboden geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 135 °C Umluft ca. 1 Stunde backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Schritt 3/4

Für die Karamellsauce Sahne und Butaris Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren goldbraun karamellisieren. Sahne-Butterschmalz-Mischung und Salz zufügen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Karamellsauce abkühlen lassen.

Schritt 4/4

Brombeeren waschen, trocken tupfen und verlesen. Karamell-Cheesecake aus der Form lösen und mit Brombeeren verzieren. Karamellsauce über den Kuchen träufeln und mit übrigen, gerösteten Chiasamen bestreuen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.