

# Karamell-Cheesecake

**Zutaten:** 12–16 Stücke

3 EL Chiasamen  
 210 g BUTARIS Butterschmalz  
 1 Vanilleschote  
 100 g Cashewkerne  
 225 g + 2 EL Kokosmehl  
 Salz  
 2 Eier (Größe M)  
 275 g Zucker  
 abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone  
 700 g laktosefreier Quark  
 330 g laktosefreie Schlagsahne  
 30 g Speisestärke  
 300 g Brombeeren  
 BUTARIS Butterschmalz für die Form



## Zubereitung:

1. Chiasamen in einer Pfanne ohne Fett rösten. 150 g Butterschmalz schmelzen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Cashewkerne in einem Universalzerkleinerer mahlen. 225 g Kokosmehl, gemahlene Cashewkerne, Vanillemark, 1 Prise Salz, geröstete Chiasamen, bis auf einige zum Bestreuen, und flüssiges Butterschmalz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig als Boden in eine mit Butterschmalz gefettete Springform (ca. 26 cm Ø) drücken. Dabei einen Rand (4–5 cm) hochdrücken. Kaltstellen.
2. 2 Eier und 125 g Zucker schaumig schlagen. Abgeriebene Zitronenschale und -saft, Quark, 200 g Sahne, Stärke und 2 EL Kokosmehl unterrühren. Masse auf den Teigboden geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 160 °C/ Umluft: 135 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 1 Stunde backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
3. 130 g Sahne und 60 g Butterschmalz in einem Topf erhitzen. 150 g Zucker und 3 EL Wasser in einem Topf unter Rühren goldbraun karamellisieren. Sahne-Butterschmalz-Mischung und 1 Prise Salz zufügen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Karamellsoße abkühlen lassen.
4. Brombeeren waschen, trocken tupfen und verlesen. Kuchen aus der Form lösen und mit Brombeeren verzieren. Karamellsoße darüberträufeln. Mit übrigen gerösteten Chiasamen bestreuen. Kuchen in Stücke schneiden, anrichten und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 3/4 Stunden, Wartezeit ca. 1 3/4 Stunden



**Nährwerte:** pro Stück ca.

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

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/  
Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS/ House of Food