



KAROTTEN CHEESECAKE

Zutaten für eine kleine Springform (Ø 18 cm)

Für den Boden:

- * 100 g Vollkorn Butterkekse
- * 1 EL Kakaopulver
- * 50 g Butter

Für den Belag:

- * 140 g Karotten
- * 10 g Butter
- * 1 ½ EL Zucker
- * 2 Eier
- * 100 g Zucker

- * 1 Päckchen Vanillezucker (8 g)
- * 1 Prise Salz
- * 500 g Frischkäse Natur
- * Schalenabrieb einer Zitrone

Für die Deko:

- * Eine kleine Karotte
- * Etwas Wasser
- * 1 EL Zucker
- * 1 EL gehackte Pistazien

Zubereitung:

- * Den Boden der Springform mit Backpapier auskleiden. Das Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- * Die Butterkekse zerkrümeln und mit dem Kakao vermischen. Die Butter schmelzen, dann über die Krümelmasse geben und alles gut vermengen. Die Krümelmasse in die Springform geben, verteilen und gut festdrücken. Im heißen Ofen bei 180°C Ober- und Unterhitze 10 Minuten backen. Die Ofentemperatur auf 160°C zurückdrehen.
- * Die Karotten schälen, den Strunk abschneiden und fein raspeln. Die Butter mit den 1 ½ EL Zucker in einen kleinen Topf geben und die Karotten darin 2-3 Minuten andünsten. Überkühlen lassen.
- * Eier, restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz, Frischkäse und Zitronenabrieb verrühren. Die Karotten unterheben. Die Cheesecake-Masse auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Bei 160°C Ober- und Unterhitze für 60 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun wird. Den Ofen ausschalten und den Kuchen noch für 15 Minuten im heißen Ofen stehen lassen.



PATRICIAS Abenteuerkekserl

- * Dann den Kuchen aus dem Ofen holen und in der Form komplett abkühlen lassen. Erst wenn der Kuchen kalt ist, vorsichtig aus der Form lösen.
- * Für die Deko die Karotte schälen und mit einem Sparschäler dünne Streifen abschneiden. Diese zusammen mit wenig Wasser und dem Zucker in einen Topf geben und 2-3 Minuten bissfest kochen. Die Streifen dann aufrollen und auf dem Kuchen platzieren. Mit gehackten Pistazien bestreuen.