

# Läckerli-Cheesecake

Ergibt 12 Portionen



## REZEPT

400 g Basler Läckerli Original  
100 g Butter  
50 ml Läckerli Liqueur  
800 g Frischkäse  
200 g Crème fraîche  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker oder  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
Abgeriebene Schale von einer  
Zitrone  
2 Esslöffel Mehl  
4 Eier



Dieses köstliche Rezept stammt von Christian Gaugler, Mitarbeiter Produktion.

## ZUBEREITUNG

- 1 Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen.
- 2 Läckerli möglichst fein mahlen (siehe Tipps). Die Butter schmelzen. Läckerli, Butter und Liqueur gut miteinander mischen. Die Masse auf dem Boden der Springform verteilen und gut andrücken.
- 3 Den Boden im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille 15 Minuten backen.
- 4 Frischkäse, Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker oder Vanilleextrakt und Zitronenschale kräftig miteinander verrühren. Eier und Mehl beifügen und alles zusammen verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
- 5 Die Masse auf dem Boden verteilen. Form sanft mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, damit allfällige Luft entweichen kann. Die Springform in einen Bräter oder eine andere grosse Form mit hohem Rand stellen und mit kochend heissem Wasser umgiessen (siehe Tipps).
- 6 Den Cheesecake auf der mittleren Rille des 175 Grad heissen Backofens etwa 45 Minuten backen. Anschliessend den Cheesecake 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

## Läckerli-Cheesecake



### TIPPS

- Am besten lassen sich die Läckerli mit einem Cutter mahlen. Alternativ eignet sich auch ein Blender oder grosser Standmixer.
- Der Cheesecake kann auch nur ganz normal im Backofen gebacken werden, also ohne Wasserbad; in einigen Fällen können sich Risse an der Oberfläche bilden, die jedoch auf den Geschmack keinen Einfluss haben. Backofentemperatur und Zeit bleiben in diesem Fall gleich.

