



Carrot Cheesecake

Zutaten:

150g Vollkorn-Butterkekse, fein gerieben
1 Hand voll Walnüsse, kurz im Backofen angeröstet und dann gemahlen
4 EL geschmolzene Butter
3 EL Zucker

1 EL Butter
3 mittelgroße Möhren, fein geraspelt
340g Zucker
900g Frischkäse, Doppelrahmstufe
4 große Eier
1/2 TL Zimt
etwas Muskatpulver
etwas Ingwerpulver
1 TL Vanilleextrakt
1/4 TL Salz

- 1.) Ofen auf 175° C vorheizen. Springformboden mit 23cm Durchmesser mit Backpapier versehen.
- 2.) Butterkekse, Walnüsse, Butter und Zucker gut vermengen und in die Springform drücken. Ca. 15 Minuten lang backen.
- 3.) Temperatur auf 160° C senken und die Springform doppelagig mit Alu-Folie ummanteln, damit sie Wasserbadfest wird.
- 4.) Butter in einem Topf schmelzen. Möhren und Zucker hinzugeben und ca. 4 Minuten lang bei mittlerer Temperatur weich köcheln lassen. Zum Abkühlen beiseite stellen.
- 5.) Frischkäse mit dem Mixer geschmeidig rühren. Eier einzeln hinzufügen, dann die Möhren samt Saft aus dem Topf. Zimt, Ingwer, Muskat, Salz und Vanille unterheben.
- 6.) Die Käsemasse vorsichtig auf den Boden in der Springform geben.
Die Springform dann auf ein tiefes Backblech stellen und halbhoch mit Wasser auffüllen. Ca. 80-90 Minuten lang backen. In der Mitte wird der Kuchen noch leicht weich sein, das ändert sich nach der Kühlung. Keine Bange.
- 7.) Dann den Ofen ausschalten und die Form noch ca. 10 Minuten lang im Wasserbad stehen lassen. Dann aus dem Bad entfernen und ohne Wasserbad für eine Stunde bei leicht geöffneter Ofentür im Ofen entspannen lassen. Danach noch in der Springform ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.
- 8.) Wer möchte, kann den Kuchen jetzt noch mit einer leichten Schicht aus 300g Crème Fraîche, 2 EL Puderzucker und etwas Orangensaft überziehen. Dann mit Walnüssen, essbaren Blümchen oder Marzipan-Möhrchen garnieren, ganz wie Ihr mögt

