



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Snickers-Käsekuchen**

26er Form

Ofen 160°C O/U vorheizen

**Des braucht's für den Boden:**

- ☺ 100 g Butter
- ☺ 50 g dunkle Schokolade (mind. 80 %)
- ☺ 50 g gesalzene Erdnüsse
- ☺ 250 g Butterkeks

**...und des für die Füllung:**

- ☺ 700 g Frischkäse (Doppelrahm)
- ☺ 100 ml. Sahne
- ☺ 250 g Erdnußbutter nach Wahl (nur cremig muß sie sein)
- ☺ 150 g Zucker
- ☺ 5 Eier

**Topping:**

- ☺ 120 ml. Sahne
- ☺ 200 g dunkle Schokolade (mind. 80 %)

**Dekoration:**

- ☺ 50 g gesalzene Erdnüsse
- ☺ 50 g geröstete Nüsse, süße nehmen
- ☺ 50 g weiße Schoko-Flakes





# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Für den Boden: Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter vorsichtig erwärmen, bis sich alles aufgelöst hat
- ☺ Nüsse klein hacken (z. B. im Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer)
- ☺ Das gleich mit den Keksen machen, sie sollten richtig fein bröselig sein
- ☺ Alles zusammenrühren
- ☺ Kuchenform mit Backpapier auslegen, Keksboden verteilen und z. B. mit einem Glasboden festdrücken. Keinen Rand hochziehen!
- ☺ 15 Minuten backen, danach herausnehmen
- ☺ Für die Füllung: Verrühre mit einem Mixer (niedrige Stufe) den Frischkäse mit der Sahne, dann die Erdnußbutter, den Zucker und nach und nach die Eier
- ☺ Die Masse auf den leicht abgekühlten Keksboden und für 15 Minuten zurück in den Ofen weiterbacken
- ☺ Nach 15 Minuten den Ofen auf 130° herunterdrehen und weitere ca. 45 Min backen, er sollte beim Fingertest noch ganz leicht wabbelig sein
- ☺ Bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen, dann in den Kühlschrank
- ☺ Ich backe eigentlich immer am Vortag und lasse den Kuchen über Nacht im Kühlschrank. Am nächsten Morgen stelle ich ihn heraus und mach noch das Topping und die Deko:
- ☺ Zuerst die Deko vorbereiten, weil das Topping schnell fest wird:
- ☺ Nüsse grob mit einem Messer hacken und mischen, die Schoko Flakes sind für die Mitte
- ☺ Für das Topping: Schokolade grob hacken und mit der Sahne vorsichtig erwärmen, bis sich alles gut vermischt hat. Auf dem Kuchen verteilen und sofort den Rand mit der Deko verzieren.

**Achtung: Suchtgefahr!!** 😊