



Edler Eierlikör Käsekuchen

Zutaten

Zutaten für den Boden:

Öl zum Bestreichen
1 großer Gefrierbeutel
200 g Vollkornbutterkekse
125 g Butter
1 EL Zucker

Zutaten für die Creme:

300 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Mehl
100 ml ECKES Edler Eierlikör
2 Eier (Größe M)
250 g Mascarpone

Zutaten für das Topping:

200 g Schlagsahne
ECKES Edler Eierlikör zum
Dekorieren

Boden

Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Öl bestreichen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und die Kekse mit einer Teigrolle fein zerkrümeln. Butter in einem Topf schmelzen, mit Keksbröseln und 1 EL Zucker mischen. Brösel in die Form geben und zu einem gleichmäßigen Boden andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Creme

Frischkäse, 100 g Zucker, 1 Prise Salz und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgeräts 3-4 Minuten cremig aufschlagen. Mehl und 100 ml ECKES Edler Eierlikör kurz unterrühren. Eier nacheinander unterrühren. Zum Schluss Mascarpone unterrühren. Ofen vorheizen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C/Gas: s. Hersteller). Die Springform rundherum gut mit Folie abdichten, sodass nichts auslaufen kann. Käsemasse auf den Teig geben und glatt streichen. Springform auf die Fettpfanne des Backofens setzen. Kochendes Wasser angießen, sodass die Form zu $\frac{1}{3}$ im Wasser steht. Im heißen Ofen 60–65 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Folie entfernen. Auf einem Kuchengitter ca. 2 Stunden abkühlen lassen. Kuchen aus der Form nehmen.

Topping

Sahne steif schlagen und locker auf dem Kuchen verteilen. Käsekuchen ca. 30 Minuten kalt stellen. In Stücke schneiden und kurz vor dem Servieren auf jedes Kuchenstück etwa 1 EL (ca. 20 g) ECKES Edler Eierlikör träufeln.