



## Toffee Cheesecake

### Knetteig:

*für eine Springform mit 26 cm ø*

- 100 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse (ich: Mandeln)
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 120 g Butter

Mehl und Nüsse mischen, Zucker, Salz und Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. - Anschließend den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform fetten. Zwei Drittel des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und den Boden der Form damit auslegen. Für 10 Minuten im Backofen hellbraun vorbacken. Etwas abkühlen lassen und dann das restliche Teigdrittel zu einer langen Rolle formen und so an die Form drücken, dass ein ca. 4 cm. hoher Rand entsteht.

### Cheesecakefüllung:

- 1 El Zuckerrübensirup (ich: dunkler Kuchensirup)
- 150 g gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
- 50 g Zucker
- 200 g Creme fraiche
- 3 Eier Gr. M
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse
- ich: 2 Prisen Fleur de Sel ([Maldon Salt](#))

Sirup, Kondensmilch und Zucker in einem Topf aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 3 Minuten kochen lassen. Danach die Creme fraiche (und das Salz) unterrühren. - Eier und Frischkäse in einer Schüssel mit dem Mixer bei mittlerer Stufe glattrühren. Dann die Creme fraiche Masse unterrühren. Diese Masse nun auf den vorbereiteten Boden füllen und bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen. Anschließend in der Form etwas abkühlen lassen.

### **Zum Bestreuen und für den Guss:**

- 50 g ganze Haselnusskerne (ich: Mischung aus Mandeln, Erdnüssen u. Pekannüssen)
- 200 g gezuckerte Kondensmilch
- 50 g Zuckerrübensirup (ich: dunkler Kuchensirup)
- 20 g Butter
- ich: 1 gestr. Teel. Maldon Salt
- ich: etwas dunkle Kuvertüre

Die Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden etwas anrösten. Die Haselnüsse aus der Pfanne in ein Geschirrtuch geben und mit dem Tuch die dünne Schale abreiben(diesen Schritt habe ich ausgelassen, da ich andere Nüsse verwendet habe). Die Nüsse grob hacken.

Für den Guss die Kondensmilch mit dem Sirup und der Butter zusammen in einem Topf aufkochen und unter schwacher Hitze 3 Minuten kochen lassen. Dann das Salz hinzufügen und die Toffeemasse auf dem Cheesecake verteilen. Mit den Nüssen bestreuen und mindestens 4 Stunden in der Form (!) in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit etwas aufgelöster dunkler Kuvertüre verzieren, vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

*Quelle: Dr. Oetker Cakes&Cookies von A-Z*