

Baileys-Käsekuchenschnitten mit Krokant aus dem Thermomix®



© Baileys-Kuchen - Rezepte mit Herz



40 Min. + Wartezeit



leicht



12 Stücke

WIR LIEBEN MIXEN - WIR MACHEN EURE LIEBLINGSREZEPTE THERMOMIX-TAUGLICH!

Im Schottland-Urlaub hat Leserin Annette diesen tollen Baileys-Kuchen kennen- und lieben gelernt und wollte ihn unbedingt nachbacken - am liebsten im Thermomix, damit es schnell und einfach geht.

Im Rahmen unserer Leseraktion "Wir lieben Mixen" haben wir mitgeholfen und Annettes Rezept thermomix-tauglich gemacht.

Lasst euch diesen Knallerkuchen schmecken!

Guten Appetit!

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an:
rezeptemitherz@konstanzemedia.de

Wir freuen uns auf eure Einsendungen!

Den Baileys - Irish Cream Likör, lässt sich ganz schnell und einfach selbst herstellen. Das Rezept dazu findet ihr auch auf unserer Homepage unter [Baileys - Irish Cream Likör](#).

Tipp: Die Kekscreme kann auch mit in die Frischkäsemasse oder einfach anderweitig verwertet werden.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	135 g	Butter
<input type="checkbox"/>	300 g	dunkle gefüllte Kekse (z.B. Oreos)
<input type="checkbox"/>	600 g	Frischkäse
<input type="checkbox"/>	400 g	Mascarpone
<input type="checkbox"/>	200 g	Crème double
<input type="checkbox"/>	200 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	125 g	Baileys Original Irish Cream Likör
<input type="checkbox"/>	1	Vanilleschote
<input type="checkbox"/>	4	Blatt Gelatine
<input type="checkbox"/>	50 g	Mandelblättchen
<input type="checkbox"/>		Fett für die Form (optional)

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen, Backrahmen (30 x 20 cm) daraufsetzen. Alternativ Springform (24 cm) fetten.
2. Für den Boden **125 g** Butter in den Mixtopf geben und 5 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Kekse mit einem Messer teilen, Cremefüllung entfernen. Kekse zur Butter in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 6 mahlen. Kekskrümel im Backrahmen zu einem Boden festdrücken, im heißen Ofen 10 Min. backen und abkühlen lassen. Mixtopf spülen.
3. Für die Creme Frischkäse, Mascarpone, Crème double, **100 g** Zucker und Baileys in den Mixtopf geben. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen und in den Mixtopf geben. Käsemasse 30 Sek./Stufe 4 verrühren. Gelatine in Stücke brechen, in den Mixtopf geben und 7 Min./50 °C/Stufe 2 erwärmen. Käsemasse auf dem Keksboden glattstreichen, abdecken und mindestens 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Für den Krokant **100 g** Zucker und **10 g** Butter in einer Pfanne bei niedriger Temperatur ohne Rühren erhitzen. Wenn der Zucker geschmolzen ist, Mandeln hinzugeben, schnell unterrühren und auf einer Lage Backpapier dünn ausstreichen. Achtung: Masse ist sehr heiß, nur mit Schaber oder Löffel arbeiten.
5. Krokant in Stücke brechen. Käsekuchen in 12 Stücke schneiden und auf eine Tortenplatte setzen. Jedes Stück mit Krokantstücken verzieren und servieren.

Nährwertangaben

Kalorien pro Stück: ca. 665 kcal, 13 g E, 50 g F, 37 g KH

Kocht ihr auch unsere Heft-Rezept gerne nach?



Dann besucht uns doch einfach mal auf [Instagram](#) unter [@rezeptemitherz_magazin](#) und zeigt uns eure nachgekochten Rezepte mit dem Hashtag [#wirliebenmischen](#)

Wir sehen uns!