

## Lotus-Vanille-Cheesecake aus dem Thermomix®



© Lotus-Vanille-Cheesecake - Conny - just eat delicious



80 Min. + Wartezeit



leicht



8 Stücke

Der wohl leckerste Käsekuchen.



Cremiger Käsekuchen mit Karamellgeschmack für Conny von "Just eat Delicious" gehört dieser Cheesecake zu Weihnachten. Denn gut geplant ist halb geweiht. Gemeinsam mit befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt.

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen. **Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!**

Probiert doch einfach die folgenden Rezepte aus:

## Zutaten-Einkaufsliste

|                          |               |   |
|--------------------------|---------------|---|
| <input type="checkbox"/> |               | Für den Cheesecake                      |
| <input type="checkbox"/> | <b>110 g</b>  | Butter + etwas mehr für die Form        |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>  | Karamellkekse (Lotus-Kekse von Biscoff) |
| <input type="checkbox"/> | <b>500 g</b>  | Magerquark                              |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>  | Quark (20% Fett)                        |
| <input type="checkbox"/> | <b>175 g</b>  | Doppelrahmfrischkäse                    |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>  | Sahne                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>125 g</b>  | Milch                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>180 g</b>  | Zucker                                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>80 g</b>   | Sonnenblumenöl                          |
| <input type="checkbox"/> | <b>2</b>      | Eier                                    |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Pck.</b> | Vanillepuddingpulver                    |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>   | Vanilleextrakt                          |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>   | Vanillepaste                            |
| <input type="checkbox"/> |               | Für das Topping:                        |
| <input type="checkbox"/> | <b>300 g</b>  | Crunchy Lotus-Creme (von Biscoff)       |
| <input type="checkbox"/> |               | Obst nach Belieben (z.B. Feigen)        |
| <input type="checkbox"/> |               | zerkleinerte Kekse                      |

## Zubereitung

1. Für den Cheesecake Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Rand einfetten.
2. Kekse in den Mixtopf geben, 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern und umfüllen. 110 g Butter im Mixtopf 2 Min./70 °C/ Linkslauf /Stufe 2 schmelzen. Zerkleinerte Kekse dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 mischen. Boden der Springform mit der Kekse-Butter-Mischung belegen, andrücken. Mixtopf spülen und trocknen.
3. Übrige Zutaten für den Cheesecake im Mixtopf 30 Sek./Stufe 5 mischen. Masse auf den Keksboden geben. Im heißen Ofen ca. 1 Std. auf der 2. Schiene von unten backen. Anschließend Kuchen im ausgeschalteten, halb offenen Backofen auskühlen lassen. Mixtopf spülen und trocknen.
4. Für das Topping Creme in den Mixtopf geben und 2 Min./50 °C/ Linkslauf/Stufe 2 erwärmen und langsam und gleichmäßig auf dem Cheesecake verteilen.
5. Cheesecake über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit zerkleinerten Keksen und Obst dekorieren.