



CHEESECAKE-SCHNITTLI

für 8 Stücke

zubereiten: ca. 30 Minuten

backen: ca. 40 Minuten

kühl stellen: ca. 2 Stunden

für eine Cakeform von ca. 28 cm Länge

Boden

150 g trockene

Weihnachtsguetzli

(z.B. Mailänderli, Makrönli,

Brunli usw.)

75 g Butter, flüssig,

abgekühlt

1 EL Grand Marnier oder

Orangensaft

Cheesecake-Masse

200 g Doppelfrischkäse

2 Eier

80 g Zucker

1 Prise Salz

2 EL Maisstärke

1 Orange, abgeriebene

Schale und 1 EL Saft

Wenig Kakaopulver

1 Vorbereiten: Cakeform mit Backpapier auslegen.

2 Boden: Guetzli im Cutter oder im Mörser fein mahlen. Mit flüssiger Butter und Grand Marnier mischen. Masse in die vorbereitete Form geben, mit dem Löffelrücken gut andrücken.

3 Cheesecake-Masse: Frischkäse mit allen Zutaten bis und mit Orangensaft gut verrühren, auf den Teigboden giessen.

4 Backen: In der unteren Hälfte des auf 160°C vorgeheizten Ofens ca. 40 Min. backen. Herausnehmen, Cake auf dem Gitter auskühlen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

5 Servieren: Cake in Dreiecke schneiden, kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

