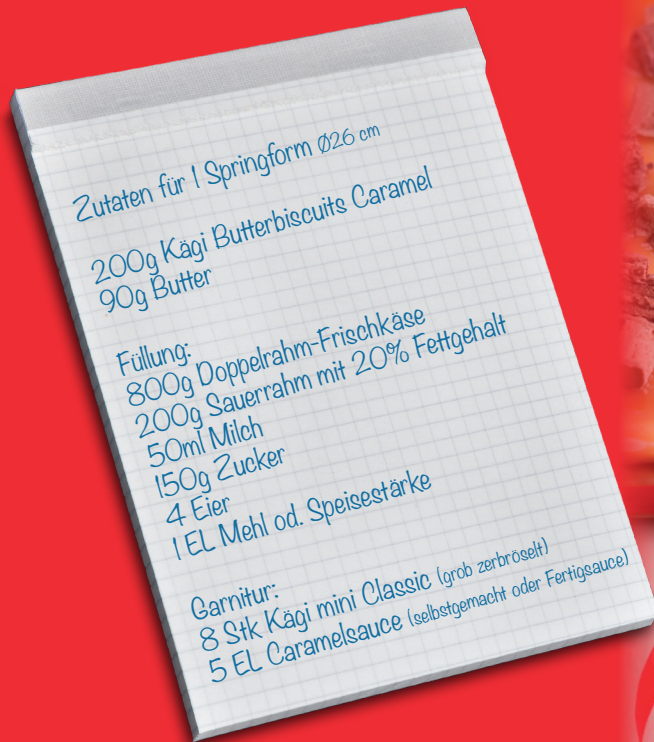


# Kägi Caramel Cheesecake



## Zubereitung:

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen, Rand mit Butter einfetten.
2. Die Butterbiscuits im Cutter fein mahlen oder in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz fein zerstoßen, in eine Schüssel geben. Die Butter in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen und mit den Butterbiscuits vermengen. Die Masse auf dem Boden der Springform verteilen und andrücken. Bei 175 Grad im Backofen 5 Minuten vorbacken und abkühlen lassen.
3. Für die Füllung; Frischkäse mit dem Sauerrahm glatt rühren. Milch, Zucker, Mehl und die einzelnen Eier gut unterrühren. Wichtig, die Masse nicht lange luftig schlagen, sondern nur alle Zutaten gut vermischen. Die Frischkäsemasse auf den abgekühlten Butterbiscuits-Boden giessen.

4. Ofentemperatur auf 160 Grad herunterschalten. Cheesecake 50 Minuten backen. Die Oberfläche sollte noch hell sein. Das Innere des Cheesecakes darf ruhig noch ein wenig „wackeln“, wenn man an der Form leicht ruckelt. Den Cheesecake rund eine Stunde im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür stehen lassen, anschliessend einige Stunden kühl stellen.
5. Für die Garnitur; 5 EL Caramelsauce auf dem Cheesecake verteilen. Die Kägi minis leicht mit den Fingern zerbröseln und den Cheesecake damit dekorieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten  
+ auskühlen  
+ 4-5 Std. kühl stellen