

CHEESECAKE BARS / SCHNELLER KÄSEKUCHEN



Ich liebe Käsekuchen, diese schnellen Cheesecake Bars sind mit dem fertigen Croissant Teig schnell gemacht und schmecken super lecker. Sie eignen sich perfekt als süßer kleiner Snack zum Filmabend oder auch für das Kuchenbuffet oder zum Mitnehmen zum Picknick.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Kühlzeit
1 Stunden



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 20 cm

Breite: 30 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

BODEN

Rolle einen Teig aus und lege den Backrahmen damit aus, drücke ihn leicht fest und verschließe dabei die Nähte im Teig, sodass eine Fläche entsteht.

CHEESECAKEFÜLLUNG

Verrühre alle Zutaten zu einer klümpchenfreien Masse, achte darauf nicht zu viel Luft einzuarbeiten. Fülle die Masse auf den Boden, rolle den zweiten Teig aus, lege ihn darauf. Drücke den Teig leicht fest.

CHEESECAKE BACKEN

Schmilz die Butter und bestreiche den Teig damit. Vermische Zucker und Zimt und streue die Mischung über die Butter. Backe den Käsekuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 30 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn abkühlen und stelle ihn dann für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

SERVIEREN

Entferne die Backrahmen und die Backfolie, schneide den Käsekuchen in Rechtecke und setze sie auf eine Servierplatte. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BÖDEN:

- ☐ **2 Rollen**
Croissant Teig
(Kühlfach)

CHEESECAKEFÜLLUNG:

- ☐ **425 g** Frischkäse
☐ **250 g** Quark
☐ **1 TL** Vanilleextrakt
☐ **150 g** Puderzucker
☐ **2 TL** Zitronen
(Abrieb)
☐ **2 TL** Zitronen (Saft)
☐ **3** Eier
☐ **60 g** Speisestärke

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **30 g** Butter
☐ **50 g** Zucker
☐ **1 TL** Zimt