



Kaffee-Käsekuchen

Käsekuchen mit Amaretti und Kaffee. Rezept für eine 26cm-Springform, ergibt 16 Stücke.

Zutaten:

50g Amaretti
150g Mehl
1 TL Backpulver
350g Butter
50 g Zucker
8 Eier (mittelgroß)
1 Prise Salz
750g Ricotta
2 Päckchen Vanillezucker
150g Puderzucker
6 Eßlöffel starker Kaffee
ein Teelöffel Kakaopulver
Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form
Gefrierbeutel, Frischhaltefolie

Zubereitung

Die Amaretti in einen festen Gefrierbeutel geben und mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln.

Amarettibrösel, Mehl, Backpulver, 100g Butter, Zucker, 1 Ei und Salz zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Springform fetten und mit Teig auslegen so dass der Teig ca. 4 cm am Rand hoch geht. Boden mit einer Gabel einstechen und kalt stellen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. 250g Butter schmelzen. Ricotta, 7 Eier, Vanillezucker, Puderzucker und Kaffee mit den Schneebesens des Mixers verrühren. Die flüssige Butter dazugeben.

Die Ricottamasse in die Springform füllen und im Backofen ca. 1 Stunde backen. Danach für 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen, und den Kaffee-Käsekuchen mit Kakao bestäubt servieren.