

American Style Cheesecake Sticks

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Cheesecake:

1 Backm. Dr. Oetker Cheesecake American Style
25 g Butter, flüssig
400 g Doppelrahm-Frischkäse
2 ½ dl Halbrahm (250 ml)

Dekoration:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
Dr. Oetker Choco Mix
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Vorbereiten:

12 Holzstäbe bereitlegen. Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 160 °C
Heißluft 140 °C

2 Cheesecake:

Die flüssige Butter mit der Mischung für den Boden vermengen. In die Springform geben und gut am Boden andrücken.

Frischkäse und Halbrahm mit dem Handrührgerät glatt rühren. Die Mischung für den Belag hinzufügen und zu einer homogenen Masse verrühren. Auf den Boden giessen und im vorgeheizten Backofen für 45 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 45 Minuten

Cheesecake im Ofen auskühlen lassen. Danach für ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



Den Kuchen in 12 kleine Stücke schneiden und jeweils ein Holzstab hineinstecken. Die Stücke ca. 3 Stunden einfrieren.

3 Dekoration:

Die Glasuren nach Packungsanleitung schmelzen und die gefrorenen Cheesecake Sticks in die flüssige Glasur tunken. Sofort nach belieben dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Dekorieren eignet sich auch hervorragend weisse Kuchenglasur und anderes Dr. Oetker Streudekor.

