

# Honig-Cheesecake vom Grill

ca. 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 120 Min.



## Zutaten:

### Tortenboden:

175 g fein zerbröselte Butterkekse  
50 g zerlassene Butter  
1 Prise Zimt

### Cheesecake-Füllung:

600 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)  
125 g Crème fraîche  
120 g Staubzucker  
50 g Honig  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
3 Eier (Größe M)  
50 g glattes Mehl Type 480

### Zum Beträufeln und Servieren:

Honig  
frisches Obst oder Fruchtsoße

## Wie mache ich einen Cheesecake am Grill?:

### 1 Tortenboden:

Die Butterkekse mit Butter und Zimt in eine Rührschüssel geben und mit dem Kochlöffel gut verrühren.

Die Masse in eine befettete Gusseisenpfanne (oder hitzbeständige Auflaufform) geben und andrücken. Die Pfanne **bei indirekter Hitze (160 bis 250 Grad) so lange auf dem Grill erhitzen, bis der Boden knackig braun geworden ist.**

### 2 Cheesecake-Füllung:

Frischkäse mit Crème fraîche, Staubzucker, Honig, Vanille Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit der Schneerute glatt rühren. (**Achtung:** Nicht dem Handmixer cremig rühren). Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel einrühren.

Die Füllung auf den Tortenboden geben und die Pfanne bis knapp unter den Rand auffüllen.

Den Cheesecake **bei 160 bis 180 Grad ca. 1 Std. im geschlossenen Grill grillen.**



- 3 Nach dem Backen den Grill öffnen und den Cheesecake auf dem heißen Rost noch bis 60 Min. nachziehen lassen.
  
- 4 **Zum Beträufeln und Servieren:**  
Den Cheesecake mit etwas Honig beträufeln und mit frischen Obst oder Fruchtsoße servieren.

