

# Oreo® Cheesecake

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sie benötigen:

1 Springform (26 cm Ø)

### Keksboden:

180 g fein zerbröselte Oreos® mit der Oreo®-Creme

50 g zerlassene, heiße Butter

### Oreo®-Creme:

600 g Doppelrahm-Frischkäse

500 g Speisepfoten (10 %)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

3 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

180 g Oreos®

## Wie backe ich einen cremigen Oreo® Cheesecake?:

### 1 Keksboden:

Für den Kuchenboden Keksbrösel mit Butter gut verrühren, in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und mit einem Löffel andrücken.

### 2 Frischkäse-Oreo®-Füllung:

Für die Füllung Frischkäse mit Topfen, Zucker, Vanillin Zucker und Eiern mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Das Puddingpulver unterrühren. Die Hälfte der Oreo®-Kekse grob zerkleinern und einrühren. Die Füllung in der Form verteilen. Die übrigen Kekse vierteln und auf der Oberfläche verteilen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 60 Minuten**

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Cheesecake kann auch in einer Springform mit 24 cm Ø gebacken werden.
- Den Oreo®-Cheesecake lässt sich gut auf Vorrat zubereiten.





Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33