

# Bayerischer Cheesecake mit Salzkaramell



## Zutaten für eine 22 cm Springform (ergibt ca. 10 Stücke)

50 g Butterkekse  
50 g Salzstangen  
50 g Butter  
50 g Zucker  
375 g Frischkäse  
80 g Zucker  
3 Eigelbe  
1/2 TL Salz  
250 g Saure Sahne  
2 TL Mehl  
½ Vanilleschote (Mark)  
1 TL unbehandelter Zitronenabrieb  
150 ml Karamellsauce  
50 g kl. Snacksalzbrezeln  
etwas Fleur de Sel Salz  
**Außerdem:** Springform (Ø 22 cm)



Zubereitungszeit  
1 h 25 Min



Kcal  
278

KJ  
1167

Eiweiss  
8,1 g

Fett  
10,3 g

Kohlenhydrate  
37,9 g

## Zubereitung

1. Kekse und Salzstangen fein mahlen. Die Butter zerlassen. Keksmischung, Butter und Zucker mischen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Keks-Masse in die Form verteilen, einen 3 cm hohen Rand formen und festdrücken. Im Kühlschrank 10 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 110°C vorheizen.
3. Frischkäse, Zucker, Eigelbe, Salz, Saure Sahne, Mehl, Vanillemark und Zitronenabrieb gut verrühren und in der Form verteilen. Die Form mit Alufolie abdecken und mit einer Gabel ein paar Löcher hineinstechen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 50-60 Min. backen. Den Kuchen in der Form mindestens 4 Std. oder über Nacht abgedeckt auskühlen lassen
4. Den Kuchen mit Salzbrezeln, Karamellsauce und etwas Fleur de Sel servieren.

**Tipp:** Dazu passt gut Pflaumen oder Zwetschgenkompott.