



## NUTELLA CHEESECAKE

### Zutaten:

#### 26er Springform:

##### Boden:

- 250g Oreo Kekse
- 70g geschmolzene Butter

##### Cheesecake Masse:

- 1 Pckg. Schoko Pudding Pulver
- 700g Frischkäse
- 300g Sahne
- 160g Zucker
- 1/2 TL Vanillepaste
- Prise Salz
- 550g Nutella
- 4 Eier

##### Nutella Guss:

- 300g Nutella
- 100ml Sahne

### So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backpapier in eine Springform spannen.
- 2** Die Oreo Kekse mit einem Mixer oder Food Processor fein zerkleinern und die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die zerkleinerten Kekse in die Butter einrühren und dann in die Springform geben. In der Springform gleichmäßig verteilen und mit einem EL oder einem Glas festdrücken.
- 3** Den Frischkäse mit der Sahne, den Eiern, dem Zucker und dem Puddingpulver verrühren, dann die Prise Salz, die Vanillepaste und das Nutella hinzugeben. Alles mehrere Minuten lang verrühren. In die Springform füllen und für ca. 55-60 min backen. Den Kuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen, dann einmal am Rand mit einem Messer lang fahren und die Springform lösen.
- 4** Für den Guss die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und das Nutella einrühren. Den Guss nun auf den Kuchen geben und für mindestens 2-3h im Kühlschrank durchziehen lassen.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 55-60 min Backzeit

