

DUTCH OVEN REZEPT



COLD IRON CHEESECAKE

AUS DEM SQUARE DUTCH OVEN

ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

Für die Form:
Square Dutch Oven, ca. 8 l Inhalt

Für den Boden:
600 g zerbröselte Butterkekse
200 g brauner Zucker
300 g geschmolzene Butter

Für die Füllung:
500 g Frischkäse (Raumtemperatur)
250 g Sauerrahm (Raumtemperatur)
500 ml Schlagobers
6 EL Puderzucker
500 g rote Kirschgrütze

Saure
Sahne

Schlagsahne

Für die Kühlung:
30 Eiswürfel

15 Stück unten und
15 Stück oben

UNSER TIPP

EINFACH DAS BACKPAPIER
MITSAMT DEM KUCHEN AUS
DEM DUTCH OVEN HERAUS
HEBEN UND ANSCHLIEßEND
PORTIONIEREN!



ZUBEREITUNG

1. Für den Boden werden die Butterkekse in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Nudelholzes sehr fein zerkrümelt. Die Kekskrümel werden dann mit der flüssigen Butter und dem Zucker vermengt, bis die Masse eine Konsistenz wie feuchter Sand hat. Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen und die Masse mit Hilfe der Hände gleichmäßig auf dem Boden verteilen und festdrücken.
2. Bis zur Weiterverarbeitung den Deckel schließen und die Eiswürfel verteilen, damit die Butter mit dem Zucker und den Krümeln wieder fest werden kann.
3. Den Frischkäse und den Rahm mit dem Puderzucker vermischen, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist und keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Den Obers schlagen und unter die Masse heben und die fertige Creme auf dem Boden verteilen. Die Grütze daraufgeben.
4. Bis zum Servieren sollte der Kuchen mindestens 1 Stunde mit den Eiswürfeln durchziehen.



Alles zur nachhaltigen Buchen Grill-Holzkohle
unter: www.profagus.de und [f/profagusgmbh](https://www.facebook.com/profagusgmbh)