

# Marble Cheesecake mit BAHLSEN Ohne Gleichen BAILEYS Strawberries & Cream

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten (ohne Kühlzeit)

## Zutaten für 8 Portionen

### Für den Boden:

200 g Mehl  
140 g Butter  
50 g Puderzucker  
10 Stk. BAHLSEN Ohne Gleichen BAILEYS Strawberries & Cream, fein gehackt

### Für die Füllung:

500 g Erdbeeren  
110 g Zucker  
3 Blatt Gelatine  
300 g Frischkäse  
2 EL BAILEYS Strawberries & Cream

**Außerdem:** Springform mit 26 cm Ø



## So geht's

1. Mehl und Butter abreiben, Puderzucker und BAHLSEN Ohne Gleichen BAILEYS Strawberries & Cream Keksstücke hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Teig für ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
3. Springform mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Teiges ausrollen und den Boden der Springform damit auslegen. Die andere Hälfte zu einer Wurst rollen und mit den Fingern entlang der Springform zu einem ca. 3 cm hohen Rand formen.
4. Mit einer Gabel in den Boden einige Löcher stechen, damit beim Backen Luft entweichen kann, und circa 12-15 Minuten goldbraun backen.
5. Während der Boden auskühlt, wird die Füllung zubereitet. Hierfür Erdbeeren entstielen und pürieren.
6. Gemeinsam mit Zucker und zwei Esslöffeln BAILEYS Strawberries & Cream das Erdbeerpüree in einem Topf erhitzen und bei geringer Temperatur köcheln lassen bis die Mischung eine Saucen-artige Konsistenz erhält. Zwischendurch umrühren nicht vergessen, damit das Püree nicht anbrennt.
7. Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser für ca. 5 Minuten einweichen, ausdrücken und zügig in das Erdbeerpüree einrühren.
8. Frischkäse in eine separate Schüssel geben, mit  $\frac{3}{4}$  der Erdbeermasse gut verrühren und in den Kuchenboden einfüllen.
9. Jetzt kommt die Kür: Um den Marble-Effekt zu erhalten wird das restliche Erdbeerpüree zuerst mit einem Löffel über die ganze Cheesecake-Masse verteilt geträufelt. Anschließend mit einem Zahnstocher in Kreisbewegungen durch die Tropfen fahren.
10. Cheesecake mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.