

Ein beliebtes Käsekuchenrezept aus Irland ist Cheesecake mit Irish Cream. Der irische Sahnelikör auf Whiskeybasis landet dabei in unterschiedlichen Variationen in der Frischkäsemasse, und kann zusätzlich im Kaffee als Milch und Zuckersubstitut verwendet werden.



*Irish Cream Käsekuchen mit Whiskey-Karamell auf Oreo-Keksboden,  
nach einem Rezept aus Irland.*

Die von mir zubereitete Version beinhaltet noch etwas selbstgemachten Whiskey-Karamell, der für eine hübsche Marmorierung sorgt. Und zum Servieren kommt noch mehr Karamell

auf den Kuchen obenauf. Sollte noch Karamell übrig bleiben, kann man diesen in einem Glas aufbewahren und für Nachspeisen verwenden.



## **Zutaten für eine 26er Springform:**

### **Für das Whiskeykaramell**

220 g Zucker  
60 g Butter, gewürfelt  
120 ml Sahne  
60 ml irischer Whiskey  
1 TL Salz

### **Für den Boden**

20 Oreo Kekse  
55 g geschmolzene Butter  
1 Prise Salz

### **Für die Käsemasse**

700 g Frischkäse



220 g Zucker

60 ml irischer Sahnelikör

1,5 EL Mehl

1 Pk. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

60 ml Whiskey-Karamell



*Käsekuchenmasse mit Karamell verquirlt*

## **Zubereitung des Rezepts:**

1. Den Zucker für das Karamell in einem Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen bis der gesamte Zucker geschmolzen ist und eine hellbraune Farbe bekommen hat. Die Hitze runterdrehen und stückchenweise die Butter unter Rühren darin auflösen. Das Karamell vom Herd nehmen, Salz und Sahne ebenfalls unter Rühren hinzugeben.
2. Das Karamell nochmals für eine Minute unter ständigem Rühren aufkochen lassen bei mittlerer Hitze und vom Herd ziehen. Whiskey einrühren und das Karamell zur Seite stellen und abkühlen lassen. Keine Sorge, es wird beim Abkühlen dickflüssiger und auch noch etwas dunkler.
3. Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform mit zwei Lagen Alufolie umwickeln, damit keine Flüssigkeit vom Boden aus der Form tropft. Dies würde sonst wegen der Füllung der Oreo Kekse nämlich passieren.
4. Die Kekse klein mörsern oder in einer Tüte mit dem Nudelholz zerbröseln, mit der geschmolzenen Butter und Salz vermengen und auf den Kuchenboden fest drücken. Für 10 Minuten vorbacken.
5. In der Zwischenzeit Frischkäse und Zucker cremig rühren. Anschließend Mehl, Sahnelikör, Salz und Vanillezucker ebenfalls unterrühren. Nun die Geschwindigkeit des Mixers auf die niedrigste Stufe stellen und die Eier einzeln nur so kurz

unterrühren, dass sie in die Masse eingearbeitet sind.

6. Die Temperatur des Backofens auf 160°C reduzieren. Die Hälfte der Käsekuchenmasse auf den vorgebackenen Boden geben und 30 ml Whiskeykaramell darüber tropfen. Mit einer Gabel Karamell mit Käsemasse leicht verwirbeln. Die restliche Frischkäsefüllung auf den Kuchen geben, mit weiteren 30 ml Karamell beträufeln und mit Hilfe einer Gabel beides miteinander marmorieren.
7. Den Käsekuchen für 45 Minuten backen und dann eine Stunde im geschlossenen Ofen auskühlen lassen. Vor dem Servieren noch mindestens eine weitere Stunde im Kühlschrank gut kühlen. Mit Whiskeykaramell servieren.



*Ein Stück Irish Cream Käsekuchen mit Whiskey-Karamell*

**Enjoy!**

*Helena*