

## Käsekuchen mit Snickers

32 Oreokekse im Universalzerkleinerer fein mixen und 75 g Butter schmelzen.

Butter und Keksbrösel vermengen und in eine geölte Springform geben. Bröselmasse am Boden und ca. 1 cm hoch am Rand festdrücken. Boden im vorgeheizten Backofen auf 200 Grad ca. 5 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

12 Snickers klein schneiden. 900 g Frischkäse, 150 g brauner und 150 g weißer Zucker, 100 g Sahne und ein Teelöffel Vanille-Extrakt mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren, dann 25 g Speisestärke und 6 Eier unterrühren.

Gehackte Snickers unterheben. Frischkäsecreme auf den Bröselboden geben und im vorgeheizten Backofen auf ca. 180 Grad ca. 1 ¼ Stunde backen.

Backofentür öffnen und ca. 1 Stunde abkühlen lassen.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Kuchen mit Kuvertüre und Snickersstücken verzieren und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Viel Spaß beim Nachbacken !