



# Karamell Käsekuchen

Zutaten für eine 26 cm Springform:

125g Butter  
200g zerbröselte Butterkekse

250g Creme fraiche  
800g Frischkäse  
100g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
4 Eier

60g Zucker  
2 EL Orangensaft  
30g Butter

Die Butter zerlassen und mit den Keksbröseln zusammen mischen. Die Masse in eine gefettete Springform geben und an Rand und Boden fest drücken. Die Form in den Kühlschrank stellen. Creme fraiche und Frischkäse gut vermischen. Zucker, Vanillezucker und Eier dazu geben. Die Masse auf dem Keksboden verteilen. Bei 180 Grad für etwa 45 min backen und abkühlen lassen.

Den Zucker bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Orangensaft und Butter dazu geben und zusammen kochen lassen. Wenn alles aufgelöst ist und das Karamell etwas dicklich geworden ist auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.