



Baklava-Cheesecake

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	2 EL
Blätterteig	500 g
Baklava	250 g
Frischkäse, natur	300 g
Crème fraîche	200 g
Eier	2 St.
Puderzucker	120 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Pinsel

1. In einem Topf Butter auf niedriger Stufe schmelzen lassen. Eine Springform mit Backpapier belegen und Blätterteig darin auslegen, sodass der Blätterteig über den Rand ragt. Blätterteig mit Butter einpinseln.
2. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Baklava grob hacken. In einer Schüssel Frischkäse mit Crème fraîche, Eiern und Puderzucker verrühren. Creme ca. 2 cm dick auf dem Blätterteigboden verteilen, glatt streichen, mit der Hälfte der Baklava-Krümel belegen, den Rest der Creme darauf verteilen und im Ofen ca. 30–35 Min. backen, bis die Creme fest ist.
3. Den Baklava-Cheesecake aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit den restlichen Baklava-Krümeln bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	272 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	15 g