

# Pekan Cheesecake



## Zutaten für 12 Stücke

### Boden:

- 200 g Butterkekse
- 1 TL gemahlener Zimt
- 75 g Pekannüsse
- 90 g geschmolzene Butter

### Füllung:

- 900 g Frischkäse, weich
- 5 große Eier
- 190g Zucker
- 60 g Saure Sahne
- 2 TL Vanilleextrakt oder
- 1 Vanilleschote
- Bacon (optional)

## Zubereitung

Kekse und Nüsse in einem Food-Processor zerkleinern und mit Zimt und Butter verrühren. Die Masse in einer Springform (23 cm) verteilen (inkl. 2/3 des Randes), andrücken und kaltstellen.

Frischkäse, Zucker, Saure Sahne und Vanille glatt rühren. Eier separat verquirlen und langsam zur Mischung geben. Nur so lange rühren, bis die Eier eingearbeitet sind. Die Füllung in die Springform geben.

Geeigneten Grill bzw. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kuchen im indirekten Grillbereich oder im unteren Drittel des Ofens 50 bis 60 Minuten bei 160 Grad backen. Im Anschluss mindestens eine Stunde abkühlen lassen und optional mit knusprigen Baconstückchen belegen.