



## Amaretto Cheesecake

### Rezept für eine Springform 24 cm

150 g Amaretti

1 EL Zucker

60 g geschmolzene Butter

700 g Frischkäse (Philadelphia)

300 g Creme Fraiche

200 g Zucker

1-2 TL Amaretto Likör

(oder einige Tropfen Bittermandelextrakt)

4 Eier

2 EL Mehl

50 ml Milch

50 g gehobelte Mandeln



### Zubereitung:

Die Amaretti zu feinen Krümeln zerkleinern, mit der geschmolzenen Butter und 1 EL Zucker vermischen. Die Springform fetten, den Amaretti-Teig darin verteilen und gut andrücken.

Backofen auf 170 °C vorheizen. Für die Füllung den Frischkäse, Creme Fraiche und Eier mit dem Zucker und dem Amaretto cremig rühren. Milch und Mehl hinzufügen. Den sehr flüssigen Teig in die Springform füllen und den Käsekuchen ca. 60 Minuten backen.

Die gehobelten Mandeln in der Zwischenzeit in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Den Cheesecake abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit den Mandelblättchen bestreuen.