

# Festliche Käsetorte



### Zutaten

für 4 Personen

- 600 g Bauern-Brotaufstrich
- 150 g Topfen
- 300 g Crème fraîche
- 30 g Sofort-Gelantine
- 400 g Pumpernickel
- 120 g Almbutter
- 100 g gemischte Nüsse
- 2 EL Honig
- 1 TL Salz

### Für das Topping (nach Belieben):

- 1 Bauernstolz
- 1 Kleinlimburger
- 100 g Gipfelstürmer
- 100 g Vulkankäse
- 100 g Almb Blütenkäse
- 100 g Allgäuzeller

### Zubereitung:

1. Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Pfanne vom Herd nehmen.
2. Die Almbutter und den Honig dazu geben und schmelzen lassen. Den Pumpernickel grob mit den Händen zerkleinern und in ein hohes Gefäß geben.
3. Die Nussbutter und 1 TL Salz dazugeben und alles mit einem Mixer zu einer festen Masse verarbeiten.
4. Den Boden in einer Springform mit Backpapier auslegen.
5. Die Brotmasse darauf verteilen und mit einem Löffel gleichmäßig festdrücken.
6. Für ca. 15 Minuten kaltstellen.
7. In der Zwischenzeit den Bauern-Brotaufstrich mit dem Topfen und der Crème fraîche verrühren. Sollte die Masse zu fest sein, etwas Milch zugeben und mit dem Handrührgerät cremig rühren.
8. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Die Sofort-Gelantine zugeben, gründlich unterrühren und die Käsemasse sofort in die Springform geben und glattstreichen.
10. Die Käsetorte für 1 Std. kaltstellen.
11. Danach vorsichtig aus der Springform lösen und beliebig mit den verschiedenen Käsesorten und Obst garnieren.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

