

New York Cheesecake



Für den Boden:

125 g Butter
250 g Kekse (z.B. Haferkekse)
1 Prise Zimt

Für die Füllung:

800 g Doppelrahm-Frischkäse
200 g saure Sahne oder Crème fraîche
200 g Zucker
1 TL Vanillepaste oder -extrakt
1 TL Zitronenabrieb
2 EL Mehl
4 Eier

Zubereitung

- Für den Boden** Butter in einem Topf schmelzen, etwas abkühlen lassen. Kekse in einen großen Gefrierbeutel füllen, mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Alternativ mit einem Universalzerkleinerer zerbröseln. Keksbrösel, Butter und Zimt gut mischen. In die Springform (26 cm Ø) geben und zu einem glatten Keksboden fest drücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
- Währenddessen zwei Bahnen Alufolie (à ca. 38 cm) kreuzweise auf die Arbeitsfläche legen, Springform mittig daraufstellen. Folie an der Außenwand der Springform hoch- und umschlagen, eng andrücken.
- Für die Creme** Frischkäse mit saurer Sahne, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb, Zucker, Eiern und Mehl glattrühren. Frischkäsecreme auf den kalten Keksboden verteilen und glatt streichen.
- American Cheesecake im Wasserbad backen:** Form auf die Fettpfanne des Backofens stellen und soviel heißes Wasser in die Fettpfanne gießen, dass die Form etwas zur Hälfte im Wasser steht. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen, bis die Creme kaum noch wackelt, wenn man leicht an der Form rüttelt.
- American Cheesecake ohne Wasserbad backen:** Cheesecake bei 170 °C Heißluft ca. 45 Minuten backen. Sollte er zu dunkel werden, nach 3/4 der Backzeit mit Alufolie abdecken oder eine ofenfeste Form mit Wasser gefüllt in den Ofen stellen.
- Cheesecake aus dem Ofen nehmen und die Folie entfernen. In der Form auf einem Kuchengitter ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4,5 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Anschließend aus der Form lösen und in Stücke schneiden.