

NEW YORK CHEESECAKE



NEW YORK CHEESECAKE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 16 Stücke | 85 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 100 g Butter
- 200 g Butterkekse
- 1 Prise Salz
- 500 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g Crème fraîche
- 180 g SweetFamily Puderzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 2 Eier (M)



ZUBEREITUNG

304

Kcal

Stück

6

Gramm

Eiweiß

19

Gramm

Kohlenhydrate

21

Gramm

Fett

1. [Backofen auf 180 °C vorheizen](#). Butter schmelzen und abkühlen lassen. Butterkekse im Blitzhacker fein zerkrümeln. Eine Springform (26 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier belegen und mit etwas flüssiger Butter einfetten. Übrige Butter mit Kekskrümeln und Salz mischen und in die Form geben. Mit einem großen Löffel als Boden gleichmäßig andrücken. Boden im heißen Ofen ca. 12 Minuten goldbraun vorbacken. Herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen. Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren.

2. Inzwischen Frischkäse, Crème fraîche, gesiebten Puderzucker und Vanillemark glatt rühren. Eier kurz unterschlagen. Creme vorsichtig auf den Krümelboden geben und glatt streichen. Kuchen im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen, dann 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und abgedeckt über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren aus der Form lösen. Wer mag, serviert dazu eine Himbeersauce: Dafür aufgetaute oder frische Himbeeren mit etwas Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen.

Tipps:

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, wenn die Creme noch minimal weich wirkt (und leicht wabbelt), sie setzt sich beim Abkühlen und Durchziehen noch.

Wer keinen Blitzhacker hat, gibt die Kekse in einen Gefrierbeutel, verschließt diesen und

NEW YORK CHEESECAKE

zerkrümelt die Kekse darin mit Hilfe einer Teigrolle fein.

Tauschbörse:

Alternativ zu den Butterkekse eignen sich auch Vollkornbutterkekse, Amarettini, Löffelbiskuits oder Haferkekse für den Krümelboden. Es macht nichts, wenn die Kekse schon etwas altbacken und nicht mehr ganz so knusrig sind.

Die Crème fraîche kann durch Sahne oder Schmand ersetzt werden.