Cremiger Käsekuchen

Der cremige Käsekuchen zergeht auf der Zunge und passt zu jeder Jahreszeit auf die Kaffeetafel. Ein Rezept das man sich merken sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 10,2 h

Gesamtzeit: 11,8 h

Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Boden

175 g	Butterkekse
50 g	Zucker
100 g	Butter

Für die Creme

6 Stk.	Eier
280 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
900 g	Frischkäse (Zimmertemperatur)
250 g	Sauerrahm (Zimmertemperatur)
250 ml	Schlagobers (nicht geschlagen)
1 Stk.	Zitrone (klein)
1 TL	Vanilleextrakt
2 EL	Mehl (gehäuft)

Zubereitung

1. Für den cremigen **Käsekuchen** zuerst die Butterkekse in einer Schüssel fein zerstampfen/zerbröseln.

2. Parallel die Butter zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

3. Nun die Butter, mit dem Zucker zu den Keks-Bröseln geben und gründlich miteinander verrühren.

4. Die Masse anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Springform geben (am besten auch den Ring mit Backpapier auskleiden) und mit einem flachen Gegenstand fest und gleichmäßig andrücken. Die Form anschließend für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. Dann die Eier in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät nur leicht verschlagen.

6. Danach den Zucker, den Vanillezucker, den Frischkäse, den Sauerrahm, das Obers (ungeschlagen), den Saft der Zitrone, das Vanilleextrakt und das Mehl (gesiebt) hinzufügen.

7. Jetzt die Masse mit dem Handrührgerät auf einer geringen Stufe verrühren. Dabei sollte so wenig Luft wie möglich unter die Masse gerührt werden.

8. Nun die Masse in die Form geben, ein paar mal vorsichtig auf die Arbeitsplatte (aus geringer Höhe) fallen lassen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Derweil den Backofen auf ca. 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.

9. Als nächstes den Kuchen im Ofen vorerst ca. 15 Minuten backen lassen.

10. Dann die Temperatur auf ca. 135°C reduzieren und weitere ca. 60 Minuten backen.

11. Anschließend den Ofen ausschalten und den Kuchen weitere 2 Stunden, bei geschlossener Türe ruhen lassen.

12. Letztendlich den Kuchen aus dem Ofen nehmen, noch etwas auskühlen lassen und danach für ca.8 weitere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Den Käsekuchen kann man zusätzlich mit Früchten, Frucht-Saucen oder einem Klecks Schlagobers servieren.