New York Cheesecake

Das Rezept für den New York Cheesecake ist eine bekannte und beliebte Variante für einen vorzüglichen Käsekuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

für den Boden

200 g	Kekse (z.B. Butterkekse)
100 g	Butter (geschmolzen)
1 Prise	Zimt

für die Füllung

800 g	Frischkäse
200 dag	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Vanillepaste
200 g	Créme frâiche
1 TL	Zitronenabrieb
2 EL	Mehl
4 Stk.	Eier (M)

Zubereitung

1. Für den **New York Cheesecake** die Kekse in einem Gefrierbeutel mit Nudelholz zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit einer Prise Zimt mit den Keksen verkneten. In eine 26 cm Ø Springform verteilen und festdrücken. Für zirka 15 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze im Backofen backen. Danach abkühlen lassen.

2. Für die Füllung den Frischkäse cremig rühren, Vanillezucker, Vanillepaste, Zucker, Zitronenabrieb und Créme frâiche untermengen. Das Mehl zugeben und unterrühren, abschließend die Eier hinzugeben und vorsichtig unterschlagen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft zirka 45 Minuten backen. Den Kuchen die letzten 15 Minuten vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Tipp

Nicht zu lange mixen, es könnte zu viel Luft unter die Masse geschlagen werden. Dadurch könnten Luftblasen entstehen.