NY Cheesecake

Mit dem Rezept für den NY Cheesecake liegt man voll im Trend. Seine cremige Konsistenz, in Kombination mit frischen Früchten, lassen die Herzen höher schlagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 3,2 h

Gesamtzeit: 4,9 h



Zutaten

Nach Belieben	Alufolie
Nach Belieben	Backpapier

Für den Boden

200 g	Butterkekse
120 g	Butter
50 g	Kristallzucker

Für die Creme

800 g	Frischkäse
220 g	Kristallzucker
1 Packung	Finess Vanille-Aroma
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
5 Stk.	Eier (größe M)
30 g	Mehl (gesiebt)

Für das Topping

500 g	Sauerrahm
60 g	Zucker
1 Packung	Finess Vanille-Aroma
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)

Für die Dekoration (optional)

Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Erdbeeren
Nach Belieben	Erdbeersauce

Zubereitung

1. Für den **NY Cheesecake** den Boden einer 26 Springform mit Backpapier auslegen, den Ring einfetten, die Form außen mit etwas Alufolie umwickeln und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Kekse in eine Schüssel geben und fein zerbröseln (das geht am besten mit einem Fleischklopfer o.ä.)! Jetzt die Butter schmelzen und zusammen mit dem Kristallzucker zu den Keksbröseln geben. Gut umrühren, die Masse anschließend in die Springform geben und mit einem Löffel, gleichmäßig andrücken. Jetzt sollte der Boden im Ofen ca. 10 Minuten backen und danach etwas auskühlen.

3. Derweil den Frischkäse mit dem Kristallzucker, dem Vanillearoma und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Mixer cremig verrühren. Nun die Eier einzeln, nach und nach hinzufügen und verrühren. Dann das Mehl unterrühren und die Creme in der Form auf dem Keksboden verteilen. Der Kuchen sollte jetzt ca. 55 Minuten backen.

4. In der Zeit kann man schon mal den Sauerrahm, mit dem Zucker, dem Vanillearoma und dem Zitronensaft glatt rühren.

5. Als nächstes den Kuchen aus dem Ofen holen und 10 Minuten abkühlen lassen (Ofen anlassen). Danach das Topping auf dem Cheesecake verteilen und weitere ca. 10-12 Minuten im Ofen backen. Kuchen aus dem Ofen holen und komplett auskühlen lassen (mit einem Messer den Ring entlang gleiten). Nun den Cheesecake für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben, besser wäre es sogar über Nacht, für einen besseren Geschmack und Konsistenz.

6. Wer möchte, kann den Cheesecake vor dem Servieren noch mit Schlagobers, Erdbeeren und/oder Erdbeersauce dekorieren.

Tipp

Der NY Cheesecake kann natürlich auch mit anderen Früchten serviert werden.