



Aus dem Big Apple

New York Cheesecake

Zutaten

für 12 Portionen

für den Boden

320 g Vollkornbutterkekse
120 g Butter
2 Eier
40 g Mehl

für den Belag

800 g Frischkäse
200 g Zucker
30 g Speisestärke
4 Eier
50 ml Sahne
Vanillearoma

Zubereitung

Für den Boden die Vollkornbutterkekse zerbröseln und die Butter zerlassen. Anschließend beides zusammen mit Eiern und Mehl vermischen. Den Teig auf dem Boden einer Springform verteilen und einen etwa zwei Zentimeter hohen Rand formen. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa zehn Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

Für den Belag den Frischkäse bei niedrigster Stufe cremig rühren. Dann auf höchste Stufe stellen und unter ständigem Rühren Zucker und Speisestärke untermischen. Danach zuerst die Eier und dann die Sahne und einen Tropfen Vanillearoma unterschlagen. Die Masse auf den Boden geben und glatt streichen. Im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen. Danach mit Backpapier abdecken und weitere zehn bis 15 Minuten backen.

Den Kuchen etwa sechs bis acht Stunden kalt stellen.

Brennwert pro Portion: 504 kcal, 2.108 kJ

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 55 Minuten