

## Kuchen

## 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. Im 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. Bei 175 Grad im 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: 2.108 kJ, 504 kcal · Zeit: 1½ Stunden