



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*