

New York Cheesecake

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für eine Springform mit 24 cm Durchmesser:

Für den Boden:

- 125 g Vollkorn-Butterkekse (oder schwedische Haferkekse*)
Zerkleinert (in Gefriersack geben mit Nudelholz zerkleinern)
- 80 g Butter, geschmolzen
- 50 g Zucker
- 1 Msp. Zimt
- 1 Prise Salz

Für die Käsemasse:

- 900 g Topfen
- 250 ml Sauerrahm
- 300 g Zucker
- 6 ST Eier, L
- 250 ml Rahm (Schlagsahne)
Vanillemark (-extrakt)
- 1 ST Zitrone, Saft daraus
- 2 EL gehäufte Speisestärke

Herstellung: Für den Boden:

Die geschmolzene Butter in eine Schüssel zusammen mit den zerkleinerten Keksen und Zucker und etwas Salz geben und vermengen.

Die Keksmasse für den Boden anschließend in eine Springform mit 24 cm Durchmesser geben und mit einem Löffel oder den Fingern andrücken.

Den Tortenring nun in den Kühlschrank geben.

Für die Topfenmasse:

1. Topfen, Sauerrahm und Zucker mit dem Handmixer bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.
2. Die Eier nacheinander unter Rühren hinzugeben.
3. Anschließend den Rahm hineingießen, das Vanilleextrakt hinzugeben & verrühren.
4. Den Saft einer halben Zitrone mit der Stärke vermengen und unter die Topfenmasse gut verrühren.
5. Die Topfenmasse in den Tortenring geben und glattstreichen.
6. Anschließend muss die Masse 5 bis 10 Minuten ruhen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei zunächst 210 °C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten anbacken.
8. Anschließend den Ofen auf 135 °C runterstellen und den Kuchen eine weitere Stunde backen.
9. Eventuell mit einer Alufolie abdecken und am Ende mit der Nadelprobe kontrollieren ob die Masse durchgebacken ist.
10. Den Ofen anschließend komplett ausschalten und für etwa 2 Stunden geschlossen halten. Anschließend sollte der Kuchen für einige Stunden in Kühlschrank gestellt werden, am besten über Nacht.

