1. Der unglaublich cremige NY Cheese Cake

- Arbeitszeit ca. 20 Minuten
- Ruhezeit ca. 8 Stunden
- Koch-/Backzeit ca. 50 Minuten

1.1. Zutaten

Für den Boden

- ☐ 200 g Butterkeks(e)
- ☐ 100 g Butter, flüssige

Für den Belag

- ☐ 200 g Zucker
- ☐ 3 EL Speisestärke
- ☐ 600 g Frischkäse
- ☐ 200 g Magerquark
- ☐ 1 Ei(er)
- ☐ 150 g Sahne
- ☐ 2 EL Zitronensaft

Für den Guss

- ☐ 250 g Schmand
- ☐ 2 EL Zucker
- ☐ 1 Pck. Vanillezucker
- ☐ 1 TL Zitronensaft

1.2. Zubereitung

Die Butterkekse zerbröseln, gut mit der flüssigen Butter vermischen und die Mischung auf den Boden einer Backform drücken. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen 5 - 10 Minuten vorbacken, dann herausholen.

Den Zucker mit Speisestärke, Frischkäse und Magerquark cremig rühren. Das Ei, die Sahne und den Zitronensaft dazugeben und alles glatt rühren. Nicht mit dem Rührgerät schlagen, sondern langsam cremig rühren, das ist ganz wichtig. Die Creme auf den vorgebackenen Boden streichen. Den Kuchen weitere ca. 45 Minuten backen. Wenn der Rand leicht braun ist, herausnehmen.

Die Zutaten für den Guss miteinander verrühren, den Guss auf den Kuchen streichen und den Kuchen nochmal 5 Minuten backen.

Am besten über Nacht auskühlen lassen.

From:
https://wiki.elfring.ms/ - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:
https://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/cheesecake

Last update: **2023/12/23 13:53**