



American Cheesecake

Description

Zutaten

f¼r Springform (26 cm)

125 g Butter

250 g knusprige Hafervollkorn-Kekse, z.B. Hobbits von Brandt

900 g zimmerwarmer Doppelrahm-Frischkäse

300 g Zucker

30 g Speisestärke

1 TL Vanille-Extrakt

3 Eier (Größe M)

175 g Schlagsahne

Fett und Mehl für die Form

großer Gefrierbeutel (6 Liter)

Alufolie

Frischhaltefolie

Schritt 1:

Für den Boden Butter in einem Topf schmelzen. Von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen. Kekse in einen großen Gefrierbeutel füllen, mit einer Teigrolle fein zerbroseln. Keksbrösel und Butter gut mischen. Springform (26 cm) fetten und mit Mehl ausstreuen. Brösel in die Springform geben, zu einem glatten Keksboden fest drücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Schritt 2:

Wel Bahnen Alufolie (ca. 38 cm) kreuzweise auf die Arbeitsfläche legen, Springform mittig daraufstellen. Folie an der Außenwand der Springform hoch- und umschlagen, eng andrücken.

Schritt 3:

Frisch-käse, Zucker, Stärke und Vanille-Extrakt verrühren. Nacheinander Eier und Sahne unterrühren. Käsecreme auf den Boden gießen. Form auf die Fettpfanne des Backofens

stellen und soviel heißes Wasser in die Fettpfanne gießen, dass das Wasser am Springformrand ca. 2,5 cm hoch reicht. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C Umluft 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 1 Stunde backen, bis die Creme kaum noch wackelt, wenn man leicht an der Form rüttelt.

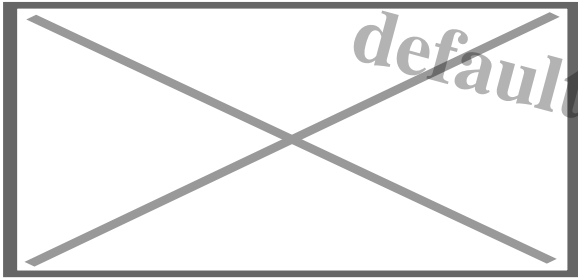
Schritt 4:

Cheesecake aus dem Ofen nehmen und die Folie entfernen. Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 4,5 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Kuchen aus der Form lösen, anrichten und in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Wartezeit: 5 Stunden

Pro Portion: ca. 2260 kJ, 540 kcal. E 8 g, F 38 g, KH 43 g



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Mai 8, 2022

Author

jeanny