

Klassischer American Cheesecake mit Keksboden

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

220 g Brandt Hobbits Kekse kernig
75 g weiche Butter
1 Prise(n) Meersalz

Für die Füllung

1000 g Frischkäse
300 g Zucker
160 g Sour Cream
1 Teelöffel Vanilleextrakt
3 Eier
35 g Maisstärke

Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 23 cm)
Fettpfanne oder tiefes Backblech

Was den American Cheesecake von dem Original Cheesecake aus New York unterscheidet? So einiges... In die Füllung kommt keine Sahne, sondern Crème fraîche. Und der Boden ist kein lockerer Biskuit-, sondern ein feuchter Keksboden. Ein bisschen kompakter und ein bisschen gehaltvoller. Eine Cheesecake-Bombe quasi. Ansonsten ist alles gleich. Boden vorbereiten, Füllung anrühren und im Wasserbad backen. Ganz wichtig: Über Nacht auskühlen lassen. Nur so schmeckt er, wie er soll.

- 1 -

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform einfetten und mit Alufolie kreuzweise einschlagen.

- 2 -

Kekse in einen Food Processor geben, fein mahlen und mit Butter und Salz mischen. Masse in die Springform geben und festdrücken, 15 Minuten kaltstellen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 3 -

Frischkäse schaumig schlagen. Zucker mit Stärke mischen und unter den Frischkäse rühren. Sour Cream und Vanilleextrakt dazugeben und cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren.

- 4 -

Fettpfanne mit Wasser füllen. Teig in die Springform füllen und in die Fettpfanne stellen. Im heißen Ofen 45 Minuten backen. Temperatur auf 160 °C herunterschalten und erneut 30 Minuten backen, bis der Teig kaum noch wackelt, wenn du sachte an der Form rüttelst.

- 5 -

Kuchen aus dem Ofen nehmen, Alufolie entfernen und auf einem Kuchengitter 2 Stunden auskühlen lassen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen.