

Der einzig wahre Cheesecake - New York oder American?



Wenn jemand von meiner Backleidenschaft profitiert, dann ist das meine kleine Schwester. Wenn sie früher von der Schule kam, standen Scones auf dem Tisch. Nach dem Aufstehen gab es Zimt-Zupf-Brötchen. Und an ihrem Geburtstag eine große Torte. Vielleicht einer der Gründe, warum sie so bitterlich weinte, als ich von zu Hause auszog – nicht ein paar Straßen weiter, sondern knapp 200 km von meinem Heimatdorf entfernt. Scones gab es plötzlich nur noch an besonderen Tagen. Ihre geliebten Zimt-Zupfbrötchen auch. Nur die Tradition mit der Geburtstagstorte, die konnten wir beibehalten.

„Kannst du mir nicht beibringen, wie man Scones macht?“ – „Na klar!“ – „Und einen Cheesecake – den will ich auch backen können.“ „Einen Käsekuchen? Das kann ich dir auch zeigen“, schaltete sich unsere Mama ein. „Keinen Käsekuchen, einen Cheesecake, Mama.“ – „Ja, sage ich doch. Einen Käsekuchen ...“ Meine Schwester gab die Diskussion auf. Sie hätte sowieso den Kürzeren gezogen. „Ihr immer mit euren englischen Bezeichnungen“, warf unsere Mama noch einmal ein. Sie war der festen Überzeugung, dass Käsekuchen und Cheesecake ein und derselbe Kuchen seien – eben nur auf einer anderen Sprache. Um sie vom Gegenteil zu überzeugen, lud ich sie ein paar Tage später zu einem Testessen ein. Auf der einen Seite ein deutscher Käsekuchen und auf der anderen Seite ein amerikanischer Cheesecake. Und siehe da – noch nie hat sie so schnell ihre Meinung geändert wie nach dieser Verkostung.

Was ich damals selbst noch nicht wusste: dass Cheesecake nicht gleich Cheesecake ist. In Amerika unterscheidet man zwischen dem American Cheesecake und dem New York Cheesecake. Und genau deshalb habe ich mich letzte Woche einen ganzen Tag lang in unserer Küche verschanzt und einen Cheesecake nach dem anderen gebacken. Das Ergebnis - siehe selbst ...

Käsekuchen oder Cheesecake? Quark oder Frischkäse?

Meine Tante mag keinen Cheesecake, meine Freundin Luisa keinen Käsekuchen. Wie das sein kann? Ganz einfach: Cheesecake ist weder die amerikanische Bezeichnung für Käsekuchen, noch meint der deutsche Käsekuchen einen Cheesecake. Ein Käsekuchen ist ein Käsekuchen. Und ein Cheesecake ist ein Cheesecake. Punkt.

Der Käsekuchen

Keiner backt so gut wie Oma – Schwarzwälder Kirschtorte, Apfel-Streusel und - na klar -Käsekuchen. Der Boden: Ein klassischer Mürbeteig. Die Füllung: Eine fluffige Quarkcreme. Wer es pompöser mag, der backt eine Käse-Sahne-Torte oder einen Tränenkuchen (Käsekuchen mit Baiserhaube). Wie dein Käsekuchen perfekt wird? Unser großer Käsekuchen-Guide bündelt all Omas Geheimnisse.



Der klassische Käsekuchen - mit einem Mürbeteigboden und einer Quarkfüllung.

Der einzig wahre Cheesecake - New York oder American?

Der Cheesecake

Kein Quark, kein Mürbeteig. Stattdessen reichlich Frischkäse, ein Biskuit- oder ein Keksboden. Je nach Region wird der Frischkäse (teilweise) durch Sahne, Sour Cream oder Hüttenkäse ersetzt. Wichtig: Ein echter Cheesecake wird im Wasserbad gebacken, ein deutscher Käsekuchen nicht.



Das Original aus New York: New York Cheesecake

Der Boden

Ein luftig-leichter Biskuitboden – so mag es das Original am liebsten. Hauchdünn und kaum zu spüren. Hier steht die Cheesecake-Füllung im Vordergrund. Anders als beim deutschen Biskuit kommt beim amerikanischen Biskuit Butter in den Teig. Eier getrennt voneinander aufschlagen. Eigelb mit Butter und Mehl vermengen und Eischnee unterheben. Wichtig: Der Boden wird ca. 10 Minuten vorgebacken.

Der einzig wahre Cheesecake - New York oder American?



Die Basis des New York Cheesecake: ein luftig-leichter Biskuitboden.

Die Füllung

Wenn schon Cheesecake, dann das Original aus New York – na klar. Was den Cheesecake-Klassiker so besonders macht? Seine Cremigkeit. O-Ton meiner Kollegin Céline: „Das ist die Endstufe der Cremigkeit.“ Schuld daran ist die Kombination aus Frischkäse und Sahne. Der Frischkäse verleiht der Cheesecake-Masse seine Cremigkeit, die Sahne lockert das Ganze ein wenig auf. Liegt nicht schwer im Magen und lässt Platz für ein zweites Stück.



New York Cheesecake

American Cheesecake

Der Boden

Hier kommt kein Biskuit, sondern ein Keksboden in die Form. Vollkornbutterkekse zu feinen Bröseln mahlen und mit Butter mischen. Für das gewisse Etwas kommt eine ordentliche Prise Meersalz in den Teig. Ein American

Cheesecake darf nach Salz schmecken. In Amerika werden klassisch Graham Crackers, Vollkornbutterkekse, verwendet. Ich mag die kernigen Hobbits Kekse von Brandt am liebsten.



Die Basis des American Cheesecake: ein krümeliger Keksboden.

Die Füllung

Sour Cream statt Schlagsahne. 3 statt 2 Eier. Der American Cheesecake ist fester, kompakter und insgesamt ein bisschen gehaltvoller. Alles in allem also weniger cremiger. Das Fazit meiner Testesser: „Hiervon schaffe ich kein zweites Stück“. „Jetzt habe ich mir mein Mittagessen gespart“.



American Cheesecake

Im Wasserbad backen

Anders als der deutsche Käsekuchen wird der amerikanische Cheesecake – egal ob New York oder American - im Wasserbad backen. Warum? Weil er so

Der einzig wahre Cheesecake - New York oder American?

besonders cremig wird. Positiver Nebeneffekt: Die Oberfläche soll ganz bleiben und keine unschönen Risse bekommen. Ob's stimmt?

So geht's

Springform vor dem Backen mit Alufolie einkleiden. Hierfür zwei Bahnen Alufolie auf der Arbeitsfläche kreuzweise auslegen, Springform in die Mitte stellen.



Alufolie an der Außenwand der Springform hochnehmen und umschlagen, andrücken.



Eine Fettpfanne oder ein tiefes Backblech mit Wasser füllen und Springform reinstellen.



Das bringt's tatsächlich

Das Testergebnis war eindeutig. 12 von 12 Kuchenessern wählten den Cheesecake, der nicht im Wasserbad gebacken wurde, auf Platz 3. Das Urteil: Der Boden zu trocken, die Füllung zu schal – fast schon ein bisschen krisselig. Eben nicht so, wie man den amerikanischen Klassiker kennt. Heißt für mich: Ich backe meinen Cheesecake weiterhin im Wasserbad. Das Ergebnis spricht für sich. Was die Form betrifft, bin ich – zugegeben – enttäuscht. Es heißt, wer seinen Cheesecake im Wasserbad backt, darf sich am Ende über eine glatte Oberfläche freuen. Das stimmt so nicht ganz. Obwohl ich beide Cheesecakes im Wasserbad gebacken habe, ist der New York Cheesecake gerissen – und das nicht gerade wenig. Der American Cheesecake ist komischerweise ganz geblieben. Ob ich bei meinem ersten Versuch einfach nur Pech hatte? Ich weiß es nicht. Gestört haben mich die Risse im Cheesecake aber nicht. Ich mag es, wenn die Kuchen selbstgemacht, wie von Oma aussehen. Und geschmacklich hat das dem Kuchen keinen Abbruch getan. Kleiner Tipp: Nach 45-60 Minuten unbedingt mit Alufolie abdecken. So bleibt der Cheesecake schön hell und nimmt keine Farbe an.

9 Tipps für den perfekten Cheesecake

- Zutaten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben
- Frischkäse mit Zucker unbedingt schaumig schlagen
- Eier nur so lange unterrühren, bis sie sich mit dem Frischkäse verbunden haben
- Cheesecake immer im Wasserbad backen!

Der einzig wahre Cheesecake - New York oder American?

- Die Backofentür erst nach 45-60 Minuten öffnen, um den Kuchen abzudecken.
- Cheesecake lieber zu früh als zu spät aus dem Ofen nehmen. Nach dem Backen zieht er noch etwas an
- Wenn du auf Nummer sicher gehen möchtest, lass deinen Kuchen bei offener Backofentür auskühlen. So reißt er auch nach dem Backen nicht
- Bevor du deinen Cheesecake in den Kühlschrank stellst, unbedingt vollständig auskühlen lassen
- Cheesecake mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen

New York oder American - welcher Cheesecake schmeckt am besten?

Traditionen müssen gewahrt werden. Ich mag es nicht, wenn meine Oma ihren Streuselkuchen plötzlich mit einem Quark-Öl-Teig statt dem klassischen Hefeteig backt. Oder wenn sie ihre Schwarzwälder Kirschtorte mit einer Quark-Masse füllt. Da bin ich ... nunja, konservativ. Und das bin ich gerne.

Umso verwunderlicher also, dass ich bei dem amerikanischen Klassiker plötzlich jegliches Traditionsbewusstsein vergessen habe. Ich mag den Keksboden des American Cheesecakes und ich liebe die Füllung des Klassikers aus New York. Heißt übersetzt: Ab sofort gibt es bei mir einen New York Cheesecake mit amerikanischem Keksboden – einen American Cheesecake aus New York quasi. Ein cremiges Stelldichein, das hervorragend zu dem feuchten Keksboden passt. Ich habe meinen neuen Lieblingskuchen gefunden. Und meine Kollegen auch – da bin ich mir sicher.

Sag mal Cheese! 5 Ideen zum Glückhsein

Du magst Erdbeeren? Und du liebst Schokolade? Du bist Oreo-Kekschen und Erdnuss-Riegeln verfallen? Dann lass deiner Kreativität freien Lauf unter und freu dich auf doppeltes - ach was - dreifaches Cheesecake-Glück.