

## So schmeckt dein Cheesecake wie das Original aus New York

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

85  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Boden

40 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
2 Eier  
50 g Zucker  
30 g Butter

#### Für die Füllung

900 g Frischkäse  
300 g Zucker  
30 g Maisstärke  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
2 Eier  
175 ml Sahne

#### Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 26 cm)  
Fettpfanne oder tiefes Backblech

Es gibt nur einen einzigen Cheesecake, für den es sich lohnt, einfach mal so in ein Flugzeug zu steigen und über den Atlantik zu fliegen - für das Original New York. Unglaublich cremig und unwiderstehlich gut. Erst die Kombination aus Frischkäse und Sahne verleiht dem Klassiker seine cremige, fast schon fluffige Textur. Anders

als das deutsche Pendant wird der New York Cheesecake im Wasserbad gebacken. Wie das funktioniert? In meinem großen Cheesecake Guide verrate ich es dir.

Du kennst Cheesecake nur mit Keksboden? Dann ist der American Cheesecake genau der Richtige für dich!

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Springform einfetten und mit Alufolie kreuzweise einschlagen.

- 2 -

Für den Boden Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, 30 g Zucker einrieseln lassen.

- 3 -

Eigelb mit restlichem Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Butter schmelzen und ebenfalls unterrühren. Eiweiß vorsichtig unterheben. Teig in die Springform geben und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Füllung 300 g Frischkäse mit 100 g Zucker, Vanilleextrakt und Stärke ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Restlichen Frischkäse und Zucker nacheinander dazugeben und cremig rühren. Eier einzeln dazugeben und ebenfalls cremig rühren. Sahne unterrühren.

- 5 -

Fettpfanne mit Wasser füllen. Teig in die Springform füllen und in die Fettpfanne stellen. Im heißen Ofen ca. 85 Minuten backen, bis der Teig kaum noch wackelt, wenn du sachte an der Form rüttelst.

## So schmeckt dein Cheesecake wie das Original aus New York

- 6 -

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.