

Rezept

California Cheesecake

Ein Rezept von California Cheesecake, am 19.04.2024

Zutaten

100 g Butter	200 g Zwieback oder Kekse
1 Prise Zimt	2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
4 Eier (M)	200 g Zucker
800 g Doppelrahmfrischkäse	2 EL Zitronensaft
200 g Crème fraîche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Butter zerlassen und abkühlen lassen. Zwieback oder Kekse grob zerbröseln und in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen. Mit einem Nudelholz fein zerbröseln.

2. Butter mit Bröselmischung, Zimt und 1 Päckchen Vanillezucker vermischen und als Boden in die ungefettete Form drücken.

3. Backofen auf 150° vorheizen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Frischkäse nach und nach gut unterschlagen. Zitronensaft dazugeben und die Masse auf den Bröselboden füllen.

4. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Die Crème fraîche mit übrigem Vanillezucker verrühren, gleichmäßig auf dem Käsebelag verstreichen. Nochmals ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, vor dem Servieren abkühlen lassen.