Rezept

Cheesecake Ruth Bennett

Ein Rezept von Cheesecake Ruth Bennett, am 29.04.2024

Zutaten

60 g	Butter
1 EL	Zucker
250 g	Doppelrahm-Frischkäse
1	Eigelb
2 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
100 g	Graham-Crackers oder Vollkorn-Butterkekse
	Salz
2	Eier
5 EL	Zucker
200 g	Sour Cream (ersatzweise je 100 g saure Sahne und Crème fraîche)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTE- ODER PIE-FORM VON 22 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle die Butter in einem Töpfchen bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Kekse zu Krümeln reiben, mit Zucker, 1 Prise Salz und der flüssigen Butter vermischen. Die Krümelmasse mit den Fingern oder einem Löffel fest auf den Boden und an den Rand der Form pressen. Den Krümelteig für ca. 15 Min. kühl stellen. Währenddessen den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Den Teig im Ofen (Mitte, ohne Umluft) 5-10 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 160° einstellen.

3. Für die Fülle den Frischkäse mit Eiern, Eigelb, 3 EL Zucker und 1 Pck. Vanillezucker cremig rühren. Die Creme in den Teigboden gießen, im Backofen (Mitte, ohne Umluft) 25 Min. backen. Im geöffneten Backofen ca. 15 Min. abkühlen lassen, herausnehmen und kühl stellen, bis die Fülle kalt geworden ist (das dauert ca. 1 Std.).

4. Den Backofen wieder auf 160° vorheizen. Die Sour Cream mit 2 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren, über die Käsecreme gießen und glatt streichen. Im Backofen (Mitte, ohne Umluft) 15 Min. backen. Vor dem Servieren einige Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.