

## Rezept

# All-American-Cheesecake

Ein Rezept von All-American-Cheesecake, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>160 g</b>	Butterkekse (besonders lecker: Kokos-Butterkekse)	<b>1/4 TL</b>	Meersalz
		<b>50 ml</b>	Kokosöl
<b>1</b>	Vanilleschote	<b>500 g</b>	Doppelrahmfrischkäse
<b>200 g</b>	Schmand	<b>200 g</b>	Zucker
<b>1 EL</b>	Zitronensaft	<b>3</b>	Eier (L)
<b>2 EL</b>	Speisestärke	<b>1 Handvoll</b>	Erdbeeren (nach Belieben)
	Kokosöl zum Fetten der Form		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM (20 - 22 CM Ø, 12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Formrand ganz leicht einölen und ebenfalls mit einem Streifen Backpapier auskleiden (so sieht später der Rand des Cheesecakes perfekt aus).
2. Für den Boden die Butterkekse mit dem Salz in einem Blitzhacker fein mahlen. Kokosöl in einem kleinen Topf schmelzen, über die Keksbrösel gießen und untermixen. Die Bröselmischung in die vorbereitete Springform geben und mit den Fingern zu einem gleichmäßig dicken Boden drücken. Dabei nach Belieben einen kleinen Rand von 2 - 3 cm formen.
3. Für die Füllung Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und in eine große Schüssel geben. Frischkäse, Schmand, Zucker und Zitronensaft dazugeben und mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Die Eier dazugeben und unterrühren. Zuletzt noch die Speisestärke über die Creme sieben und nur kurz untermixen (die Zutaten für die Füllung sollen zwar gleichmäßig vermengt, aber nicht luftig aufgeschlagen werden, sonst bilden sich beim Backen Luftblasen).
4. Die Füllung auf den Keksboden gießen. Die Form ein paar Mal kurz, aber kräftig auf die Arbeitsfläche stoßen, damit sich eventuell vorhandene Luftblasen in der Füllung auflösen. Im Ofen (Mitte) 45 - 50 Min. backen. Tippt man jetzt gegen die Form, dann darf der Kuchen in der Mitte noch ein wenig wackeln. Backofen ausschalten, den Kuchen aber noch 1 Std. im minimal geöffneten Ofen (Kochlöffel einklemmen) nachbacken und abkühlen lassen - so bekommt der Kuchen keine Risse.
5. Cheesecake aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Dann abgedeckt in den Kühlschrank stellen, bis er durch und durch kalt ist. Das dauert mindestens 6 Std. Den gut gekühlten Cheesecake einfach pur essen oder aber - ganz klassisch - mit leicht gezuckerten Erdbeeren.