

Rezept

Cheesecake mit Erdbeeren und echter Vanille

Ein Rezept von Cheesecake mit Erdbeeren und echter Vanille, am 19.04.2024

Zutaten

75 g Butter	150 g Butterkekse
4 Eier	225 g Zucker
1/2 Vanilleschote (Mark)	4 EL Speisestärke
125 g Sahne	800 g Schichtkäse (20 % Fett i. Tr.)
750 g Erdbeeren	1 Pck. roter Tortenguss
Öl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform mit 26 cm Ø (ca. 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Springform einölen. Butter schmelzen, abkühlen lassen. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit dem Nudelholz darüberrollen, sodass feine Brösel entstehen. Mit der warmen Butter mischen. Keksteig in der Springform verteilen und andrücken, sodass ein fester Boden entsteht. Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Backofen auf 195° vorheizen. Die Eier mit 200 g Zucker und dem Vanillemark cremig schlagen. Die Stärke nach und nach mit der Sahne glatt rühren und dazugeben, Schichtkäse unterrühren.
3. Käsecreme auf dem Boden verteilen und den Kuchen im heißen Ofen (Umluft 175°) ca. 1 Std. 15 Min. backen. Noch ca. 15 Min. im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen, dann herausnehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen.
4. Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben schneiden und fächerartig auf dem Kuchen verteilen. Tortengusspulver mit restlichem Zucker in einem Topf mischen, nach und nach 250 ml Wasser zugießen und unter Rühren aufkochen. Guss sofort über die Erdbeeren verteilen und fest werden lassen.