

Rezept

New York Cheesecake

Ein Rezept von New York Cheesecake, am 04.06.2023

Zutaten

150 g Vollkornkekse (z. B. Haferkekse)	50 g Butter
800 g Doppelrahm-Frischkäse	200 g saure Sahne
150 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
4 Eier	40 g Speisestärke
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Form fetten. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Bröseln verkneten. Masse in die Form geben, als Boden flach drücken. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 10 Minuten backen.
2. Inzwischen Frischkäse, saure Sahne, Zucker und Vanillezucker glatt verrühren. Eier einzeln unterrühren. Stärke kurz unterziehen.
3. Masse auf den Kuchenboden geben. Im Backofen (Mitte) bei gleicher Temperatur 1 Std. backen. Käsekuchen mit einem Messer vom Rand lösen und auskühlen lassen.