New York Cheesecake

Zutaten für 1 New York Cheesecake

Für den Boden:

- 200 g Butterkekse (oder Graham Cracker, Vollkorn Kekse, Hobbits, Haferkekse etc.)
- 100 g Butter (flüssig)
- 50 g gemahlene Mandeln

Für die Füllung:

- 180 g Zucker
- 3 EL Speisestärke
- 600 g Frischkäse
- 250 g Magerquark
- 1 Ei
- 150 ml Sahne
- 1 EL Zitronensaft

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 55 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 70 Minuten

New York Cheesecake backen:

1. Zerbrösele die Butterkekse und vermische sie mit der flüssigen Butter und den gemahlenen Mandeln. Drücke die Masse anschließend in eine 26 cm Springform. Backe den Keksboden für 5-10 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze.
2. Rühre Zucker, Speisestärke, Frischkäse, Magerquark mit einem Schneebesen cremig. Rühre Ei, Sahne und Zitronensaft unter.
3. Streiche die Creme auf den Boden und backe den Kuchen weitere 45 Minuten. Lasse den Kuchen idealerweise über Nacht auskühlen.

Eine bewährte Methode bei der Zubereitung von New York Cheesecake ist das Garen in einem

Wasserbad, welches dafür sorgt, dass die Oberfläche des Kuchens beim Backen intakt bleibt. Stelle dafür die Springform auf ein Blech oder in einen Bräter und befülle das gewählte Gefäß mit heißem Wasser. Dann kannst du deinen Kuchen wie gewohnt backen. Achte darauf, dass die Springform einwandfrei schließt oder umwickle sie vorsichtshalber mit etwas Alufolie.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.