

Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Der New York Cheesecake wird in einem Wasserbad gebacken. Das hilft dabei, die Hitze gleichmäßig zu verteilen, den Kuchen langsam zu garen und schützt außerdem vorm Austrocknen. Dafür die Springform mit einem Backpapier auslegen und die Form außen mit Alufolie umwickeln, sodass Springformrand und -boden eingepackt und somit wasserdicht sind. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, ein tiefes Backblech mit einem Backpapier auslegen und zur Hälfte mit Wasser befüllen. Das Backpapier schützt vor unschönen Rändern durch die Springform, die beim Backen entstehen könnten. Das Backblech in das untere Drittel des Backofens schieben.

Für den Keksboden die Butterkekse in einem Zerkleinerer fein zerkleinern und Zimt sowie Salz untermischen. In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und die Keksbrösel damit vermengen. Die Masse nun gleichmäßig in der vorbereiteten Springform verteilen und mit einem Trinkglasboden o. Ä. glätten und festdrücken. Den Topf für einen späteren Zubereitungsschritt reinigen.

Für die Füllung Frischkäse und Joghurt mit dem Zucker in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Nacheinander die Eier unterheben. Die Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Zitronenabrieb und die Hälfte vom Zitronensaft, Stärke, Vanilleextrakt sowie Salz zügig in die Frischkäsemasse rühren und in die Springform füllen. 10 Minuten stehen lassen, damit sich die Masse setzt.

Die Springform in den Backofen stellen. Nach 15 Minuten Backzeit die Temperatur auf 115 Grad reduzieren und den Cheesecake weitere 60 Minuten backen. Der Kern des Käsekuchens sollte noch leicht wackelig sein. Den Backofen ausstellen und den Kuchen im geschlossenen Backofen abkühlen lassen. So reißt die Oberfläche durch den Temperaturunterschied nicht.

Sobald der New York Cheesecake abgekühlt ist, die Glasur vorbereiten. Dafür in einer kleinen Schüssel saure Sahne und Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft glattrühren. Die Glasur gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und diesen im Kühlschrank etwa 4 Stunden durchkühlen. Die Schüssel reinigen.

Für das Topping Erdbeeren je nach Größe vierteln oder halbieren und mit Zucker sowie Vanilleextrakt 10 Minuten in einem kleinen Topf köcheln. Stärke in einer kleinen Schüssel mit 2 EL Wasser glattrühren und in den Topf geben. Alles verrühren und so lange köcheln, bis die Sauce andickt. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

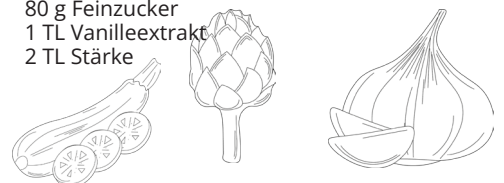
Den New York Cheesecake etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Nach Geschmack kann man ihn natürlich auch früher oder später herausnehmen. Die Erdbeersauce darüber verteilen und genießen.

ZUTATEN

Für den Boden:
250 g Vollkorn-Butterkekse
125 g Butter
½ TL Zimt, gemahlen
1 gute Prise Salz

Für die Füllung:
800 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
500 g griechischer Joghurt (10 % Fettgehalt)
200 – 250 g (nach Geschmack) Feinzucker
6 Eier
4 EL Stärke
1 Bio-Zitrone
2 TL Vanilleextrakt
1 gute Prise Salz

Für die Glasur & das Topping:
150 saure Sahne
1 EL Puderzucker
500 g Erdbeeren
80 g Feinzucker
1 TL Vanilleextrakt
2 TL Stärke



UTENSILIEN

Springform mit 26 cm Durchmesser, kleiner Topf, Zerkleinerer, mittelgroße Schüssel, kleine Schüssel