



ZUTATEN

Boden:
200g Vollkornbutterkekse
120g Butter
20g Zucker

Teig:
800g Frischkäse
100g Butter
220g Zucker
5 Eier
30g Mehl
2 Zitronen
1/4 TL Vanilleextrakt
Prise Salz
400g Saure Sahne

Topping:
200g Johannisbeeren
30g Zucker

REZEPT: NYC CHEESECAKE MIT BEERENTOPPING

--- Wichtig: Alle Zutaten mindestens 3 Stunden vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen ---

1. Ofen auf 160° vorheizen
2. Für den Boden die Butterkekse in eine saubere Mülltüte schütten und mit einem Nudelholz zu feinen Krümeln rollen. Anschließend mit der geschmolzenen Butter und dem Zucker vernischen
3. Eine Ø28cm Springform fetten, bemehlen und die Krümel hineingeben. Mit Hilfe eines Glases die Krümel fest an den Boden und die Wände drücken, sodass alle Krümel "verarbeitet" und keine lockeren Reste übrig sind. Optimalerweise sollte der Krümelrand bis zum Rand der Springform reichen
4. Den Boden für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen und anschließend gut auskühlen lassen
5. Für den Teig den zimmerwarmen Frischkäse mit weicher Butter und dem Zucker gut zusammenmixen und anschließend ein Ei nach dem anderen unter die Masse rühren. Mehl, Saft von zwei Zitronen, Vanilleextrakt und die Prise Salz zufügen und ganz zum Schluss die ebenfalls zimmertemperierte, saure Sahne untermischen
6. Teig auf den abgekühlten Boden geben und die Springform "isolieren": Hierfür Küchenpapier anfeuchten, in Alufolie wickeln und diese Kombination um den Springformrand befestigen. So bleibt der Kuchen am Rand saftig und die Mitte hat Zeit zum Garen
7. Springform mit dem Alufolien-Küchenpapier-Rand auf ein Backblech setzen und 1 Stunde und 20 Minuten backen. Die Mitte sollte noch etwas wackelig sein. Danach den Kuchen ca. 2 Stunden im ausgestellten Ofen auskühlen lassen (Tür auf!) und anschließend bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen (mindestens 2 Stunden). Durch das langsame Herunterkühlen im Ofen und im Kühlschrank entstehen keine Risse und der Cheesecake kann die gewünschte Cremigkeit entwickeln
8. Für das Johannisbeertopping die Johannisbeeren waschen und mit dem Zucker auf mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren und je nach Wunsch durch ein feines Sieb passieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren und zum Cheesecake reichen

REICHT FÜR 16 PERSÖNLICHEN
DAUERT 6 Stunden
(VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Cheesecakes leben von ihrer Cremigkeit – je weicher, desto besser! Und so gibt es für den perfekten Cheesecake zwei wichtige Tipps: Zum einen müssen alle Zutaten Zimmertemperatur haben und zum anderen darf die Cheesecakemasse nicht zu sehr geschlagen werden, da sonst zu viel Luft in die Masse gelangt.

NOTIZEN

