



NEW YORK cheesecake

Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser; die Hälfte vom Rezept paßt perfekt in eine 18-cm-Springform. **BITTE BEACHTEN: KUCHEN MUSS ÜBER NACHT KÜHLEN.**

200 g Butterkekse

Backofen auf 170 Grad vorheizen.

100 g Butter

fein zerbröseln.

Backpapier

zerlassen, mit den Bröseln mischen. Die Masse in die am Boden mit

800 g Frischkäse

4 Eier (Größe M)

150 g Zucker

3 EL Speisestärke

3 EL Zitronensaft

ausgelegte Form verteilen, im Ofen ca. 10 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

200 g Schmand

40 g Zucker

verrühren, auf den Keksboden streichen. Form von unten mit Alufolie einwickeln, in ein tiefes Backblech setzen. Kochend heißes Wasser ca. 2 cm hoch in das Blech gießen, Cheesecake im Ofen ca. 45 Minuten backen.

verrühren, auf dem Kuchen verteilen. Kuchen weitere 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Rand mit einem dünnen Messer von der Form lösen. Cheesecake in der Form 2 Stunden abkühlen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen. Aus der Form lösen.

Evtl. mit Erdbeeren garnieren und servieren.

Aus Lust aufGenuss 4/2013.

Warnung für Möchtegern-Hungerhaken: Sehr mächtig! Und sehr lecker. Der Gatte möchte „nie wieder einen anderen Kuchen“ haben... Und das, wo ich doch eine anerkannte Back-Legasthenikerin bin. *grins*