

Kuchen Backen Rezepte

Amerikanischer Käsekuchen Aus New York - Cheesecake

Anzahl: 10 Portionen Gattung: Backen, International, USA

10 g Butter für die Form

FÜR DEN BODEN

100 g Trockene Plätzchen (z.B.
- Schokoplätzchen)

50 g Zucker
1,50 Teel. Zimt

100 g Zerlassene Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g Ricotta
200 g Quark
4 Eier

350 g Zucker
1,50 Teel. Vanillesauce

New York ist ein Bäckereien- und Konditoren-Paradies. Hier findet man Süßigkeiten und Brote aus der ganzen Welt, denn alle Einwanderer brachten ihre Rezepte und Backgeheimnisse mit. Die "Bagels" der Juden Mitteleuropas, französische "Baguettes", deutsch-ungarischer "Pumpernickel", aber auch echt amerikanische "Pies", "Doughnuts" und "Cheesecakes" verlassen die Öfen der New Yorker Bäckereien und füllen die Strassen mit einem herrlichen Aroma. Der Käsekuchen wird in den USA mit "cream cheese" zubereitet. Außer Ricotta können Sie auch jede andere natur belassene Frischkäsesorte verwenden.

Zubereitung Den Backofen auf 180 Grad Celsius (Gas Stufe 2) vorheizen. Eine runde Backform (Durchmesser: 22 Zentimeter) fetten.

Für den Teig die Plätzchen zerkrümeln, Zucker, Butter und Zimt zugeben und alles gründlich verrühren. Den Teig in die Form geben und an den Rändern hochziehen.

Für die Füllung Ricotta und Quark mischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die Eier nacheinander zugeben. Nach jedem Ei die Füllung gründlich schlagen. Zucker und Vanille hinzufügen, dabei ständig weiterschlagen.

Die Füllung in die Form geben und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen eine Stunde backen.

Den Kuchen erst aus der Form nehmen, wenn er vollständig abgekühlt ist. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.