

# NEW YORK CHEESECAKE

## ZUTATEN

(für eine 19 cm Springform)

### Boden:

- 180 g Butterkekse
- 50 g Butter, zerlassen

### Käse-Füllung:

- 525 g Frischkäse (Doppelrahmstufe), bei Raumtemperatur
- 180 g Sauerrahm
- 195 g feiner Kristallzucker
- 1,5 TL Vanille-Extrakt (ersatzweise Vanillezucker)
- 2 Eier und 1 Dotter (Größe M)
- 2 leicht gehäufte EL Mehl (22 g)
- 90 ml Schlagobers

### Erdbeersauce:

- 500 g Erdbeeren
- 2 leicht gehäufte EL Zucker (30 g)
- 2 TL Zitronensaft (optional)



## ZUBEREITUNG

1. Zu Beginn die Form vorbereiten. Boden und Ränder einer Springform ölen oder mit Backpapier auslegen. Die Springform mit Alufolie umwickeln, sodass sie beim Backen im Wasserbad dicht ist. Eine etwas größere Form für das Backen im Wasserbad bereitstellen.

### Boden:

2. Die Butterkekse im Blitzhacker oder mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Anschließend in einer Schüssel mit der zerlassenen Butter gründlich vermengen.
3. Die Brösel gleichmäßig in der vorbereiteten Springform verteilen und mit einem Trinkglas mit möglichst breitem Boden gut festdrücken. Optional: Den Boden bei 160 °C Ober- und Unterhitze für 8-10 Minuten backen und abkühlen lassen. Wer den Boden nicht vorbäckt, heizt den Ofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vor.

### Füllung:

--> Die Zutaten für die Füllung nicht zu lange mixen, da die Füllung ansonsten zu flüssig wird.

4. Frischkäse kurz mit Sauerrahm und Zucker mit einem Handmixer verrühren. Vanille sowie Eier und Dotter einrühren.
5. Mehl zugeben und einige Sekunden unterrühren. Anschließend das Schlagobers einrühren.
6. Die Füllung in die Form auf den Keksboden füllen und glatt streichen.

**Backen:**

7. Die Form (mit Alufolie umwickelt) in eine etwas größere Form stellen und diese einige Zentimeter hoch mit heißem Wasser füllen – am besten, wenn schon alles im Ofen ist bzw. bei Öfen mit Dampfzugabe diese verwenden.
8. Cheesecake im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze für 1 Stunde backen. Den Ofen ausschalten und den Cheesecake 30 Minuten bei geschlossener Ofentür im Ofen lassen. Anschließend 15 Minuten bei halbgeöffneter Ofentür weiter auskühlen lassen.
9. Danach den Cheesecake aus dem Wasserbad entfernen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das langsame Abkühlen dient zur Vermeidung von Rissen. Wer eine geölte Form ohne Backpapier verwendet, mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen, ehe man die Springform öffnet.
10. Cheesecake schmeckt gut bei Raumtemperatur oder einige Stunden im Kühlschrank gekühlt. Mit frischen Erdbeeren oder Erdbeersauce bzw. außerhalb der Saison mit anderen Beeren servieren.

**Erdbeersauce:**

11. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und vierteln/achteln. In einem Topf gemeinsam mit dem Zucker und Zitronensaft bei mittlerer Hitze rund 10 Minuten köcheln lassen, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist. Die Sauce dickt beim Abkühlen noch ein. Cheesecake mit warmer oder kalter Erdbeersauce servieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren! (Ursula Schersch)