

Cheesecake bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

70 gr Butterkekse, 0,8 Esslöffel Zucker, 0,4 Teelöffel Zimtpulver, 30 gr weiche Butter, 280 gr Doppelrahm-Frischkäse, 70 gr Zucker, 2,4 Eier, 160 gr saure Sahne, 1,2 Esslöffel Speisestärke, 0,4 Vanille-Stange, 0,4 Esslöffel Zitronensaft, 0,4 Esslöffel abger. Zitronenschale.

Die Vorbereitungen:

Das Rezept ist für 10 Personen gedacht, dann paßt es in eine Springform (28 cm Durchmesser). Mit den ersten 4 Zutaten die Form vorbereiten. Die Kekse in einer Küchenmaschine (oder einem Gefrierbeutel mit der Küchenrolle) sehr fein zerbröseln und mit Zimt und Zucker vermischen, die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die Springform damit ausstreichen und mit der Bröselmischung ausstreuen und im Kühlschrank kühl stellen. Für die Füllung den Frischkäse mit dem restlichen Zucker vermischen, die Eier trennen und die Eigelbe und die saure Sahne unterrühren, bis alles sehr gut vermischt ist. Vanillestange der Länge nach aufschlitzen und das Mark herausschaben.

Die Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°), Speisestärke, Zitronensaft und -schale und Vanillemark ebenfalls sehr gut unterrühren, Eiweiß sehr steif schlagen und locker unter die Masse heben. Alles in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und etwa eine Stunde backen. Wenn der Kuchen anfängt, Farbe zu bekommen, mit Backpapier abdecken, noch eine Viertelstunde im offenen Ofen ruhen lassen. Am Besten noch über Nacht in der Form ruhen lassen, bevor der Kuchen serviert wird.

Guten Appetit!