

Cheesecake

Zutaten für den Cheesecake:



Boden:

200 g Vollkornbutterkeks

75 g Butter

1 Prise Salz

Kuchenteig:

900 g Doppelrahmfrischkäse

200 g Sauerrahm

250 g Zucker

2 Eier

50 g Maisstärke

Staubzucker

Die Kekse werden im Multizerkleinere feingemahlen und mit der weichen Butter und dem Salz gemischt. Nun die Brösel in eine ausgefettete Springform geben und fest andrücken. Bei 180°C 10 Minuten vorbacken.

Der Frischkäse wird mit dem Sauerrahm cremig gerührt. Nach und nach den Zucker, die Eier und die Maisstärke unterheben. Für etwa 30 Minuten zur Seite stellen.

Nach der Ruhezeit und nachdem der Keksboden ausgekühlt ist nimmt man ein tiefes Backblech setzt die Kuchenform hinein und gießt etwa 1-2cm hoch Wasser in das Backblech. Jetzt gießt man die Frischkäsecreme auf den Keksboden.

Die Masse wird bei 180°C 50 Minuten gebacken. Danach legt man Alufolie auf den Kuchen, damit er nicht zu bräunen beginnt, schaltet den Ofen auf 165°C zurück und lässt den Kuchen weitere 45 Minuten backen.

In der Backform gut auskühlen lassen, bevor man ihn aus der Form nimmt und weitere 4-6 Stunden rasten, bevor man ihn anschneidet.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

