



Dekadent-cremiger New York Cheesecake mit Keksboden und Schmandtopping

Description

Dieser Cheesecake wurde auf speziellen Wunsch hin gebacken. Naja, so Ähnlich. Mein Vater hatte Geburtstag und durfte sich aussuchen, welchen Kuchen ich mitbringe. Erst sagte er schlicht „Käsekuchen“ (ich habe komischerweise „Cheesecake“ verstanden ^ö€). Einige Tage später rief er nochmals an und fragte, ob ich nicht den [schwarzen Sesamkuchen](#) machen könnte, da hätten ihm die Bilder im Schokohimmel so gut gefallen... ^ö™,

Gesagt, getan. Und zwar beides. Denn für einen großen schwarzen Sesamkuchen hatte ich nicht mehr ausreichend Zutaten da, so dass ich ihm davon eine Mini-Variante mitbrachte. Und ein Käsekuchen – also Cheesecake – kam dann einfach noch dazu. Schließlich sollten ja alle satt werden! Und das ist mit diesem wahnsinnig cremigen New York Cheesecake garantiert. Ich finde: Die amerikanische Backweise mit Frischkäse schlägt die deutsche Quark-Variante um Längen.

Das Rezept habe ich aus „[Fräulein Klein lädt ein](#)“, allerdings habe ich die Mengenangaben angepasst, weil sie einen kleineren Kuchen gebacken hat. Achtet aber bitte auf die „Schokohimmlischen Randnotizen“.



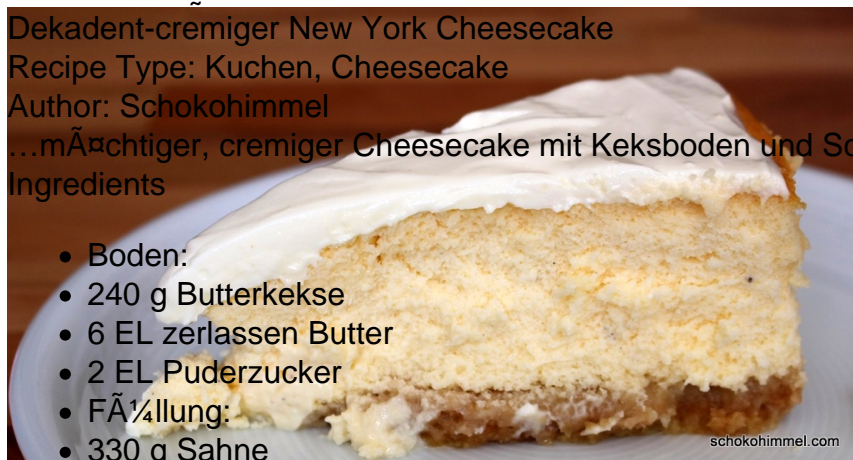
mÄchtiger NY Cheesecake



cremiger Cheesecake mit Frosting



default watermark



Dekadent-cremiger New York Cheesecake

Recipe Type: Kuchen, Cheesecake

Author: Schokohimmel

...mächtiger, cremiger Cheesecake mit Keksboden und Schmandtopping

Ingredients

- Boden:
- 240 g Butterkekse
- 6 EL zerlassen Butter
- 2 EL Puderzucker
- FÄ¼llung:
- 330 g Sahne

NY Cheesecake mit Schmand-Topping

- 5 Eier
- 875 g Doppelrahmfrischkäse
- gemahlene Vanille nach Belieben
- Topping:
- 200 g Schmand
- 4 EL Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft (ich: Limettensaft)

Instructions

1. Für den Boden die Kekse ganz fein zerbröseln, entweder mit der Methode Gefrierbeutel/Nudelholz oder (meine Wahl) in der Küchenmaschine. Mit der geschmolzenen Butter und dem Puderzucker vermischen und auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform geben. Mit einem Löffel verteilen und andrücken. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Für die Füllung die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Eier trennen.
3. Den Frischkäse mit gemahlener Vanille und Eigelb cremig rühren. Eiweiß steif schlagen.
4. Die geschlagene Zucker-Sahne mit der Frischkäsecreme vermischen und zum Schluss das Eiweiß unterheben.
5. Die Masse auf dem Keksboden verteilen, die Springform zur Sicherheit mit Alufolie abdichten, die Backofenhitze auf 160° reduzieren und den Kuchen ca. 70 Minuten backen.
6. Die Konsistenz, gerade in der Mitte des Cheesecakes, wird dann noch etwas wabbelig sein. Das gibt sich aber nach der Kühlung. Denn da sollte Euer Kuchen jetzt hin: für einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank, sobald er bei Zimmertemperatur etwas abgekühlt ist. Denn: Allow your Cheesecake to chill ☺€!
7. Für das Topping den Schmand mit Puderzucker und Limetten- oder Zitronensaft verrühren und vor dem Servieren das Frosting auf dem Cheesecake verteilen.

Serving size: 26 cm-Springform

Notes

Achtung mit der Füllung: Es reicht locker, wenn Ihr drei oder vier Eier als Basis nehmt und die anderen Zutaten für die Füllung entsprechend runterrechnet. Bei mir war es definitiv zuviel, ich hatte Cheesecake-Füllung übrig. Und ich habe die Springform bis oben hin befüllt :-).

Tja, lest Euch mal allein die Zutaten durch – dann bekommt Ihr eine Ahnung davon, wie mächtig köstlich (im wahrsten Sinne des Wortes) dieser Cheesecake-Traum schmeckt. Cremig ist gar kein Ausdruck. Und dann noch das leicht säuerliche Topping als Kontrast zur Cheesecake-Masse... ich hätte mich reinlegen € . Habe ich aber nicht gemacht, keine Sorge. Nur den Keksboden hätte ich mir etwas weniger durchgefeuchtet gewünscht.

Die Bilder vom Kuchenanschnitt hat dann übrigens mein Bruder gemacht – danke! Diese Aufgabe habe ich kurzerhand outsourct, weil ich den Kuchen nicht bei mir Zuhause anschneiden wollte, sondern erst bei meinen Eltern.

Der Kuchen ist so cremig, dass die Optik beim Schneiden zugegebenermaßen etwas leidet – aber wie immer gilt: Geschmack schlägt Aussehen. [Das kennt Ihr ja von mir](#). Und dabei war ich direkt nach dem Backen ganz stolz, weil meine Kuchenoberfläche überhaupt keine Risse hatte. Würde zwar egal gewesen, weil ja eh noch das Topping draufkam, aber ich wollte es mal erwähnen. ☺

Meinem Vater hat's übrigens geschmeckt. Wobei er auch irgendwann anmerkte, dass dieser Kuchen nicht wirklich ein „deutscher“ Käsekuchen sei. Nee. War er nicht. War besser. ☺

Der schwarze Sesamkuchen kam auch gut an. Süßer, cremiger NY Cheesecake und leicht herber, nussiger Sesamkuchen – tolle Kontraste!

Lasst es Euch schmecken! Und falls Ihr handlicheren Cheesecake mögt, solltet Ihr mal diese [kleine, feine Oreo-Sünde](#) probieren... oder doch den [Cheesecake mit weißer Schokolade](#)? Wer die Wahl hat, hat die Qual!

PS: Habt Ihr schon bei meiner kleinen [Verlosung](#) mitgemacht?

Category

1. Cheesecake
2. Kuchen

Tags

1. Butterkeks
2. Cheesecake
3. Frischkäse
4. Frosting
5. Käsekuchen
6. Keksboden
7. Kekse
8. New York Cheesecake
9. Schmand
10. Topping
11. Vanille

Date Created

30. Mai 2015

Author

schokohimmel

default watermark