



Jede Sünde wert: cremiger Cheesecake mit Löffelbiskuit-Keksboden

Description

Ich „schulde“ euch noch den letzten Kuchen unseres „Kuchen-Bier-Foodpairing“-Abends! Nach einem [saftigem Apfelkuchen](#) und herben [Schoko-Bacon-Muffins](#) gab es zum krönenden Abschluss einen supercremigen Cheesecake mit einem Keksboden aus Löffelbiskuits. Zusammen mit einem fruchtigen Kirschbier, einem „Glühkriek“, das der [Brauwolf](#) ausgesucht hatte. Und auch hier gilt: Natürlich schmeckt der Kuchen auch ohne alkoholische Begleitung vom Allerfeinsten! ??

Das Rezept habe ich aus dem Käsekuchen-Spezial der „Sweet Dreams“.



Cremigkeit pur



ofenwarmer Cheesecake

default watermark



schokohimmel.com

ake-Boden



schokohimmel.com

Zitronenabrieb

default watermark



Cheesecake zum Bier

default watermark



Cheesecake mit Keksboden



[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

Cremiger Cheesecake mit Löffelbiskuit-Keksboden

... jede Sünde wert

Hier geht's um: Cheesecake

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- für den Boden: 80 g Butter
- 200 g Löffelbiskuits
- Für den Belag: 1 Bio-Zitrone
- 4 Eier M
- eine Prise Salz
- 600 g Doppelrahmfrischkäse
- 400 g saure Sahne
- 160 g brauner Zucker
- 4 EL Speisestärke

So wird's gemacht

1. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Für den Boden die Butter schmelzen. Die Löffelbiskuits fein zerkrümeln (rein in den Gefrierbeutel, drüber mit der Teigrolle ?). Die Kekskrümel mit der geschmolzenen Butter vermischen. Die Masse in der Springform verteilen und mit einem Löffelrücken gut andrücken. In den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 160° vorheizen.
3. Für die Füllung die Zitrone heiß abwaschen und trocken tupfen. Die Schale fein abreiben, danach die Zitrone auspressen und den Saft auffangen.
4. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
5. Die Eigelbe mit Frischkäse, saurer Sahne, Zucker, Zitronenabrieb und 2 EL Zitronensaft und Stärke gründlich verrühren. Ein Schneebesen reicht dafür.
6. Zum Schluss den Eischnee mit einem Teigschaber unterheben.

7. Die Cheese-Masse auf dem Keksboden in der Form verstreichen und das Ganze 60-70 Minuten backen. Herausnehmen und in der Springform ganz auskühlen lassen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Schokohimmlische Randnotizen

Ihr könnt das Rezept auch wunderbar halbieren und in einer kleinen Springform backen.

Also ich weiß ja, warum ich auf die amerikanische Käsekuchen-Variante stehe – sie ist schnell und einfach gemacht und immer jede Sünde wert! ? Diese Cremigkeit ist einfach der Hammer! Verzichtet auf keinen Fall auf den Zitronenabrieb. Die kleine säuerliche Note steuert das gewisse Extra zum Kuchengenuss bei. Diesmal war ich auch auf die Optik ein bisschen stolz – so eine perfekte Kuchenoberfläche schaffe ich selten ?.

Das fruchtige Bier passte hervorragend – im Grunde war es fast wie eine Dessertsoße dazu...

PS: Einen reinen [Schoko-Cheesecake](#) könnt ihr natürlich auch mal ausprobieren. Oder direkt einen [Käsekuchen, in dem das Bier schon Teil der Zutatenliste und nicht nur Begleitung ist...](#) ?

Lasst es euch schmecken!

Category

1. Cheesecake
2. Kuchen

Tags

1. Bier
2. Cheesecake
3. Doppelrahmfrischkäse
4. Foodpairing
5. Frischkäse
6. Keksboden
7. Löffelbiskuits
8. saure Sahne
9. Zitrone

Date Created

3. April 2018

Author

schokohimmel