

California Cheesecake



Der California Cheesecake zählt mit seiner cremigen Frischkäsefüllung und dem knusprigen Keksboden zu den beliebtesten amerikanischen Käsekuchen.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 1 Std 20 min

ZUTATEN

Für den Boden

- 100 g geschmolzene Butter
- 200 g Butterkekse oder Zwieback
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Zimt

Für den Belag

4 Eier (Gr. M)
180 g Zucker
800 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
3 EL Zitronensaft
200 g Crème fraîche
1 P. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butterkekse oder Zwieback fein zerbröseln (z. B. im Gefrierbeutel mit einem Nudelholz oder im Multizerkleinerer) und mit der geschmolzenen Butter, Vanillezucker und Zimt vermengen. Die Masse in eine Springform (Ø 26 cm) geben und z.B. mit dem Rücken eines Esslöffels andrücken. Den Boden für 10 Minuten vorbacken.
3. In der Zwischenzeit den Belag zubereiten. Dazu die Eier mit dem Zucker einige Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Den Frischkäse mit dem Zitronensaft glattrühren und löffelweise unterrühren.
4. Die Frischkäse-Masse auf den Keksboden geben und für weitere 60 Minuten in der Ofenmitte backen.
5. Kurz vor Ende der Backzeit Crème fraîche und Vanillezucker verrühren. Nach der Backzeit zügig auf dem Käsebelag verteilen und glattstreichen.
6. Weitere 10 Minuten backen. Danach den Kuchen bei ausgeschaltetem Backofen und leicht geöffneter Tür ungefähr 60 Minuten ruhen und anschließend auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
7. TIPP: Am Vortag zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.