

Creamy New York Cheesecake



Klassischer New York Cheesecake

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

Für den Keks-Boden

125 g Kekse nach Wahl (bei mir Degestive, die typischen Graham Crackers habe ich nicht bekommen)
2 TL Zucker
80 g Butter

Für die Käsefüllung

6 Eier Gr. L
900 g Frischkäse, natur
250 ml Schmand oder wie bei mir Crème fraîche
250 ml Schlagsahne
300 g Zucker, extrafein
Saft einer Zitrone
1 EL Vanille-Extrakt
2 EL Mehl, gehäuft

ZUBEREITUNG

1. Zuerst alle Zutaten mindestens eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie alle die gleiche Temperatur haben.
2. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
3. Die Kekse im Mixer zerkleinern. Alternativ die Kekse in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Nudelholz bearbeiten. Den Zucker unterrühren.
4. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, zu den krümeligen Keksen geben und vermengen. Die Masse in die Backform geben, gleichmäßig verteilen und mit einem Rücken eines Esslöffels oder mit den Händen andrücken. Die Springform für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 220 °C vorheizen.
6. Für die Füllung alle (zimmerwarmen) Zutaten in einer großen Schüssel mit der Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit (bzw. mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe) nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten zu einer glatten Masse verbunden haben.
7. Die Käsemasse langsam über einem Esslöffelrücken in die Springform füllen und für 10 Minuten stehen lassen.

Danach wie folgt in der Ofenmitte backen

1. 15 Minuten bei 220°C anschließend weitere 60 Minuten bei 135°C.

2. ACHTUNG! Danach NICHT die Ofentür öffnen, sondern den Backofen ausstellen und den Kuchen für weitere 2 Stunden im geschlossenen Backofen stehen lassen.
3. Anschließend die Form aus dem Ofen nehmen und für weitere 8 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
4. Vor dem Servieren den Rand der Springform lösen und den Kuchen auf eine Kuchenplatte stellen.