



American Cheesecake

Ein cremiger Käsekuchen mit dunklem Boden und herziger Verzierung zum Valentinstag.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Wie backe ich einen klassischen Cheesecake mit dunklem Boden?:

1 Vorbereiten:

Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel in die Form geben und mit einem Löffelrücken zu einem Rand und am Boden andrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Min.

Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Streuselteig:

180 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
80 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Eigelb (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Cheesecake-Füllung:

400 g Doppelrahm-Frischkäse
200 g Schlagsahne
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)

Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Crème double
etwa 1 EL samtiger Himbeer-Fruchtaufstrich

Kuchenblech auf einen Kuchenrost stellen.

3 Cheesecake-Füllung zubereiten:

Frischkäse, Sahne, Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Eier und Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Frischkäsemasse vorsichtig auf dem Boden verteilen und Kuchen weiterbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Cheesecake auf einen Kuchenrost stellen und 5 Min. abkühlen lassen.

4 Verzieren:

Crème double verrühren, auf den Kuchen geben und verstreichen. Himbeeraufstrich in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Herzförmig kleine Punkte in die Mitte des Kuchens setzen, so dass 2 ineinanderübergehende Herzen entstehen. Die Herzen mit Fruchtaufstrich-Punkten ausfüllen. Mit einem Zahnstocher durch alle Punkte ziehen (Abb. 1). Nach Belieben mit einem Schriftzug verzieren. Cheesecake erkalten lassen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie den American-Cheesecake mit halbsteif geschlagener Vanille-Sahne.