



# New York Cheesecake

Der klassische amerikanische Käsekuchen mit Keksboden, cremigem Frischkäse und typischem saure Sahne-Topping gelingt mit diesem Rezept ganz leicht.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Keksboden:

100 g Butter

200 g Butterkekse

### Cheesecake-Füllung:

800 g Doppelrahm-Frischkäse

200 g Schlagsahne

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-

Geschmack

4 Eier (Größe M)

### Rahmbelag:

250 g saure Sahne

30 g Puderzucker

## Wie backe ich einen New York Cheesecake?:

### 1 Vorbereiten:

Springformrand fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**

**Heißluft etwa 140 °C**

### 2 Keksboden zubereiten:

Kekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller oder in einer Küchenmaschine fein zerkleinern. In einem kleinen Topf Butter zerlassen, die Keksbrösel hineingeben, gut vermischen und in die Springform geben. Die Brösel mit einem Esslöffel zu einem Boden andrücken, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mind. 10 Min. kalt stellen.



**3** Cheesecake-Füllung zubereiten:

Frischkäse, Schlagsahne, Zucker und Puddingpulver in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe gut verrühren. Die Eier kurz unterrühren. Füllung auf den Boden geben und glatt streichen. Die Form auf den Rost in den Backofen schieben und backen. **Hinweis:** Einen Bogen Backpapier unter die Form legen, evtl. kann Fett auslaufen.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 65 Min.**

**4** Rahmbelag zubereiten:

Saure Sahne mit Puderzucker verrühren. Kuchen aus dem Backofen nehmen (Backofen nicht ausstellen) und mit einem scharfen Messer den Rand vorsichtig lösen. Den Rahmbelag mit einem Esslöffel auf dem Kuchen verteilen. Sofort wieder in den Backofen geben und weiterbacken.

**Backzeit: 5 Min.**

Danach den Backofen ausstellen und den New York Cheesecake 2 Std. im Backofen abkühlen lassen. Die Backofentür in dieser Zeit nicht öffnen!

**5** Den erkalteten New York Cheesecake aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben Dr. Oetker Grütze aus dem Kühlregal dazu servieren.
- Wenn der Cheesecake anfängt zu bräunen, mit Backpapier abdecken.

