

Cheesecake

Zutaten für 12 Portionen

Boden für eine Springform von 28 cm :

175g Butterkekse - 2 EL Zucker

¼ TL Zimtpulver - 75 g Butter

weiche Butter für die Form

Für die Füllung:

700g Doppelrahm-Frischkäse

175g Zucker - 6 Eier

400g saure Sahne - 3 EL Speisestärke

2 TL echte Bourbon-Vanille

1 EL Zitronensaft

1 EL abgeriebene Zitronenschale

Zubereitungszeit:

45 Min.

(1 Std. Backen + 12 Std. Ruhen)

Pro Portion: 2100 kJ/500 kcal

1 Die Kekse in der Küchenmaschine oder in einem Kunststoffbeutel mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Die Brösel mit dem Zucker und dem Zimt mischen. In einem Topf die Butter schmelzen lassen, mit den Keksbröseln vermengen. Den Boden der Form mit Butter ausstreichen, die Keksbrösel hineinschütten. Die Form in den Kühlschrank stellen.

2 Für die Füllung den Frischkäse zusammen mit dem Zucker verrühren. Eier trennen, dann nacheinander die Eigelbe und die saure Sahne gründlich unter den Frischkäse rühren, bis alles gut vermischt ist.

3 Backofen auf 200° vorheizen. Speisestärke, Vanille, Zitronensaft und Zitronenschale ebenfalls gründlich unter die Käsecreme rühren. Die Eiweisse zu steifem Schnee schlagen und locker unter die Creme heben.

4 Die Creme in die Form umfüllen und darin glattstreichen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Gas Stufe 3, Umluft 180) etwa 1 Std. backen. Sobald er sich zu färben beginnt, mit Backpapier abdecken. Den Ofen ausschalten, den Kuchen bei halb geöffneter Ofentür noch etwa 15 Min. ruhen lassen. Am besten über Nacht ruhen lassen, bevor der Springformrand gelöst und der Kuchen angeschnitten wird.