

Rezept für den legendären New York Cheesecake aus unserem Kochkurs.

Zutaten:

115 g Butter (flüssig)
200 g Löffelbiscuit (gemahlen)
50 g Zucker
900 g Frischkäse
200 g Zucker
40 g Mehl (typ 405)
5 Eier
80 g Sahne
2 Stk. Vanilleschote
1 Zitronenabrieb

Zubereitung:

Flüssige Butter mit Zucker und Bröseln vermischen, in einer 26cm Springform verteilen, andrücken und 1Std. kalt stellen.

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine aufschlagen, in der Springform verteilen und 10min. kalt stellen.

Ofen auf 160°C vorheizen, Kuchen einstellen und die Temperatur auf 120°C senken.

Den Kuchen für 1 Std. backen, äußeren Rand mit einem Messer von der Form lösen (verhindert Risse im Kuchen), nochmals 15-20 min bei 125°C backen.