

Rezept für den legendären Orientalischen New York Cheesecake aus unserem Kochkurs.

Zutaten:

50 g Butter (flüssig)

200 g Löffelbiskuit (gemahlen)

100 g Butter Weich

900 g Frischkäse

200 g Zucker

40 g Mehl (typ 405)

Tonkabohne

3 EL Orangenblütenwasser

1-2 EL Kurkuma (gemahlen)

Zubereitung:

Für den Boden den Löffelbiskuit mit einem Mixer oder Pürierstab zu Mehl verarbeiten und mit der flüssigen Butter vermengen.

Die Datteln stück für stück hinzugeben und die Masse in einer gefetteten Springform am Boden festdrücken und kaltstellen.

In der Zwischenzeit die restlichen zutaten mit etwas zitronenabrieb, Tonkabohnen abrieb und 1EL Zitronensaft zu einem homogenen Teig verrühren.

Den Teig in die Springform geben und glattstreichen. Kuchen im Ofen erst auf 160°C ca. 15 min backen und dann die Hitze auf 125°C reduzieren und weitere 45.50min im Ofen lassen.

Kuchen kaltstellen.