

# American Cheesecake - das Original

Wir alle wissen: Käsekuchen ist nicht gleich Käsekuchen und Cheesecake ist auch nicht gleich Cheesecake. Den Käsekuchen, so wie wir ihn aus Deutschland kennen, ist mit viel Quark und geschlagener Sahne, damit er schön luftig wird. Amerikanischer Käsekuchen dagegen wird statt mit viel Quark mit Frischkäse gemacht. Und zwar Doppelrahm! Halbe Sachen gibt's ja in Amerika bekanntlich nicht. Während unserer 3-wöchigen Reise durch Amerikas Westen, ließ es sich nicht vermeiden, auch das eine oder andere Stückchen New York Cheesecake zu verdrücken und wir waren hellauf begeistert. Ab dem Moment war für mich natürlich klar, dass der erste Kuchen sein wird, den ich sobald wir zurück in Deutschland sind, backen werde.



## American Cheesecake

Gesagt, getan. Hier ist das Rezept. Ziemlich einfach und schnell und wirklich, wirklich sehr lecker. Durch die Cremigkeit zergeht der Kuchen quasi auf der Zunge. Und die frische Note durch den Schmand ist das i-Tüpfelchen. Aber überzeugt Euch selbst...

# American Cheesecake

## Für den Boden:

- 100 g Butter
- 200 g Butterkekse

## Für den Kuchen:

- 3x 175 g Frischkäse ((z. B. Philadelphia, Doppelrahm))
- 250 g Magerquark
- 180 g Zucker
- 3 EL Speisestärke
- 1 Ei
- 150 g Sahne
- 2 EL Zitronensaft

## Für den Belag:

- 1 Becher Schmand
- 1 Päckchen Vanillezucker mit Bourbon-Vanille
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Springform mit 26cm Durchmesser

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Butterkekse zerbröseln. Das geht entweder indem man die Kekse in einen Gefrierbeutel packt und sie dann mit dem Nudelholz bearbeitet (sehr gute Aggressionsbewältigung...) oder ganz einfach und schnell mit einem "Food-Processor". Ich habe also die Kekse in den Multizerkleinerer meiner Küchenmaschine gepackt und die einfach mal ein bisschen laufen lassen. Nach 2-3 Minuten hatte ich dann sehr feine und gleichmäßige Brösel. Währenddessen die Springform fetten und ggf. mit Backpapier auslegen.

Die Brösel mit der flüssigen Butter vermengen und in die Springform geben. Gleichmäßig verteilen und mit den Fingern festdrücken. Ca. 7 Minuten im Ofen vorbacken, dann auf einem Gitter abkühlen lassen, bis die Käsemasse vorbereitet ist.

2. Für die Käsemasse den Frischkäse, den Quark, den Zucker und die Speisestärke gut und lange vermengen, sodass eine cremige Masse entsteht. Das Ei, die Sahne und den Zitronensaft dazugeben und glatt rühren. Auf dem leicht abgekühlten Keksboden verteilen und glatt streichen.

Etwa 40-45 Minuten im Ofen backen, bis der Rand goldbraun geworden ist und die Creme in der Mitte vom Kuchen bei leichtem Rütteln nicht mehr "schwabbelt".

3. Kurz vor Ablauf der Backzeit den Guss vorbereiten. Dafür den Schmand mit dem Zucker und Zitronensaft verrühren. Den Guss auf dem Kuchen verteilen und weitere 5 Minuten backen. Dann den Kuchen aus dem Ofen holen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Danach sollte der Kuchen mindestens 3-4 Stunden in den Kühlschrank um richtig durchzukühlen.



Lasst es Euch schmecken!

Eure Paula