

New York Cheesecake

Küchenwerkzeuge:

Kleiner Kochtopf

Springsform/ Kuchenform

Mixer und Rührschüssel oder Küchenmaschine

Teigschaber

Zutaten:

Für den Boden:

200 g Butterkeks(e)

100 g Butter

Für den Belag:

100 g Zucker

600 g Frischkäse

200 g Magerquark

1 Ei(er)

150 g Sahne

2 EL Zitronensaft

Für den Guss:

250 g Schmand

2 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Zitronensaft

1. Die Butterkekse zerbröseln, Butter in einem kleinen Topf schmelzen;
2. Keksbrösel gut mit der flüssigen Butter vermischen und die Mischung auf den Boden einer Backform drücken. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen 5 - 10 Minuten vorbacken, dann herausholen.
3. Den Zucker mit Frischkäse und Magerquark cremig rühren. Das Ei, die Sahne und den Zitronensaft dazugeben und alles glatt rühren. Nicht mit dem Rührgerät schlagen, sondern langsam cremig rühren, das ist ganz wichtig. Die Creme auf den vorgebackenen Boden streichen. Den Kuchen weitere ca. 45 Minuten backen. Wenn der Rand leicht braun ist, herausnehmen.
4. Die Zutaten für den Guss miteinander verrühren, den Guss auf den Kuchen streichen und den Kuchen nochmal 5 Minuten backen.

Am besten über Nacht auskühlen lassen.