

## New York Cheesecake

Im Gegensatz zum deutschen Artverwandten Käsekuchen verwenden die Amerikaner nie Quark für ihren Käsekuchen, sondern immer nur Frischkäse.

- 45 gr Butter
- 35 gr Mehl
- 60 gr Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 5 extragroße Eier
- 414 gr Zucker
- 1 Packung Vanille-Back
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 900 gr Doppelrahm-Frischkäse
- 175 gr Schlagsahne

Eine Springform gut ausbuttern und mit Mehl ausstäuben. Ofen vorheizen: E-Herd: 180°C, Umluft: 155°C, Gas: Stufe: 2.

---

45 gr Butter zerlassen und in einer Schüssel 35 gr Mehl, das Backpulver, 30 gr Speisestärke und eine Prise Salz vermischen.

---

Drei Eier trennen und nur das Eigelb mindestens drei Minuten mit einem Mixer verschlagen. Dann 70 gr Zucker zugeben und weiterschlagen. Ein halbes Päckchen Vanille-Back und die abgeriebene Zitronenschale zugeben. Das Mehlgemisch darübersieben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die flüssige Butter einrühren.

---

Das zugehörige Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und langsam zwei Esslöffel Zucker zugeben, dabei weiterschlagen, bis sich Spitzen im Eiweiß bilden.

---

Die Hälfte des Eiweiß unter den Teig schlagen, die andere Hälfte behutsam unterheben.

---

Den Teig vorsichtig in die Form geben und 10 Minuten backen. Der Boden ist fertig, wenn man vorsichtig auf den Teig drückt und kein Fingerabdruck bleibt. Den Boden in der Form abkühlen lassen.

---

Für die Käsefüllung ein Viertel des Frischkäses und 100 gr Zucker sowie 30 gr Stärke mit dem Mixer langsam verrühren. Dann den Rest des Frischkäses zugeben und

weitere 220 gr Zucker sowie ein halbes Päckchen Vanille-Back untermischen. Nun zwei Eier und die Sahne zugeben. Nur so lange schlagen, bis die Creme verrührt ist, nicht "überschlagen". Die Käsecreme behutsam auf dem Boden verteilen.

---

Die Springform in eine mit heißem Wasser gefüllte ofenfeste Schale stellen, sodass das Wasser an den Seiten gute zwei Centimeter hoch ist. Den Kuchen für gut eine Stunde in den Ofen stellen.

---

Wenn die Creme beim vorsichtigen Rütteln kaum mehr wackelt, die Form aus dem Ofen nehmen und mindestens eine Stunde auf dem Gitter abkühlen lassen. Mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens vier Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Anschließend den New York Cheesecake aus der Form lösen.

---

