



Original amerikanischer Käsekuchen

Für den Boden

- 225 g Spekulatius (ich habe Butterspekulatus genommen)
- 100 g weiche Butter
- 75 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz

Für die Käsemasse

- 1,2 kg Doppelrahm Frischkäse (ich schwöre auf Philadelphia)
- 400 g Kristallzucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 75 g Weizenmehl
- 5 ganze Eier und 4 Eigelb
- 1/2 - 1 Teelöffel Bourbonvanille (ich nehme sie aus der Mühle von Dr. Oetker)

Für die Glasur

- 200 g Crème fraîche
- 25 g Puderzucker
- 1/2 Teelöffel Bourbonvanille

Zubereitung

1. Den Boden einer Springform (Durchmesser 30 cm) mit mehreren Schichten Alufolie (ich habe zwei Schichten genommen) auslegen und ein tiefes Backblech zur Hälfte mit Wasser füllen. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

2. Die Spekulatius mit der Küchenmaschine zu Pulver zermahlen (ich habe den Thermomix genommen, einfach kurz auf Stufe 8 hochgedreht, bis alles klein war), dann mit Butter, Zucker und Salz vermengen. Boden und Rand einer Springform mit der Masse auskleiden und 6-8 Minuten im Ofen goldgelb backen. Nicht wundern - der Rand lässt sich nur bedingt "bedecken", eher so ein bisschen hochziehen wie bei einer Tarte.



Als ich die Springform wieder aus dem Ofen genommen habe, war der Teig noch NICHT fest - im abgekühlten Zustand aber schon. Also bitte auf gar keinen Fall länger als 8 Minuten backen!

3. Für die Käsemasse den Frischkäse, Zucker, Zitronenschale und Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gründlich vermengen. (Durch mehr als 1 Kilo Philadelphia habe ich mich mit der Masse noch nicht an den Thermomix rangetraut. Aber: Ich habe jetzt mal ein klassisches Käsekuchen Rezept bei der Hotline angefordert um zu schauen, welche Mengen die Damen in der Versuchsküche getestet haben und was sie empfehlen. Kann ja nicht so schwierig sein das runterzurechnen.)

Unter ständigem Rühren nacheinander die Eier, dann die Eigelbe und zuletzt die Bourbonvanille zugeben. Die Masse auf den Kuchenboden geben und die Oberfläche mit einem Spatel glatt streichen. Auf das mit Wasser gefüllte Backblech stellen und im Ofen 5 Minuten garen. Die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und weitere 5 Minuten garen. Schließlich die Temperatur auf 100 Grad reduzieren und 90 Minuten backen. Danach den Kuchen bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen lassen. Den abgekühlten Kuchen herausnehmen und vor dem Servieren mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. (Ich habe einen großen Teller zur Abdeckung verwendet). Gekühlt hält sich der Cheesecake eine gute Woche.

4. Für die Glasur Crème fraiche mit Puderzucker und Bourbonvanille verrühren und auf der Oberfläche des Kuchens verstreichen.

Dann gab es dazu noch ein Rezept für Erdbeersauce - mir persönlich war sie ein bisschen süß, aber ich schreib sie euch zur Inspiration trotzdem auf:

Kleines Extra: Erdbeersauce

Zutaten Erdbeersauce

- 500 g Erdbeeren
- 100 g Kristallzucker
- 1/2 TL Bourbonvanille

Die Erdbeeren in Stücke schneiden und in einem kleinen Topf mit Zucker und Bourbonvanille 5-7 Minuten unter Rühren erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Sauce vollständig abkühlen lassen, in den Kühlschrank stellen und zum Cheesecake servieren.