

# New York Cheesecake



## So wird's gemacht:

Für den Boden:

Für den Boden: Kekse fein mörsern oder mit der Küchenmaschine zerkleinern, Zucker, Salz und Zimt hinzugeben, gut verrühren. Weiche Butter untergeben, nochmals gut verrühren und die gesamte Masse in eine Springform geben und alles mit einem Löffel am Boden und am Rand festdrücken. Im Ofen etwa 15 Minuten bei 200 °C backen.

Ofen auf 160 °C reduzieren. Für die Cheesecakefüllung Frischkäse cremig rühren, Zucker und Mehl hinzufügen. Nun Creme Fraiche hinzugeben und zum Schluss die Eier nach und nach unterrühren. Die Form in Alufolie einpacken, sodass kein Wasser in die Form gelangen kann und die Form in eine hohe, ofenfeste Form stellen. Frischkäse-Masse auf den Boden geben und glatt rühren.

In den Ofen stellen und die ofenfeste Form mit Wasser befüllen, sodass die Springform etwa bis zur 3/4 im Wasserbad steht. Cheesecake für 45 Minuten backen, Temperatur auf 140°C reduzieren und nochmals etwa 50-60 Minuten backen, ggf. länger. Er soll nicht stark bräunen und zum Schluss nicht mehr „wackeln“. Cheesecake vorsichtig mit dem Messer vom Rand lösen und auskühlen lassen.

Für die Himbeersauce den Zucker mit dem Saft zum Kochen bringen. Ca. 100 g Himbeeren hinzugeben köcheln lassen bis diese sehr weich sind, pürieren und durch ein Sieb geben. Saft erneut aufkochen, Speisestärke mit etwas Wasser vermischt unterrühren und köcheln lassen bis die Masse eindickt. Restliche Himbeeren hinzugeben und abkühlen lassen.

## Einkaufsliste:

26 cm Springform

Für den Teig:

200 g Vollkornbutterkekse

100 g Butter

Prise Salz

50 g brauner Zucker

Für die Cheesecake-Creme:

1200 g Frischkäse

250 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

40 g Mehl

40 g Speisestärke

200 g Creme Fraiche

5 Eier

Himbeer-Sauce:

30 g Zucker

75 ml Maracujasaft

300 g TK Himbeeren

1 TL Speisestärke