

NYC Cheesecake



Einkaufsliste:

Für kleine oder 24er

Springform

Für den Teig:

200g Vollkornbutterkekse

120g Butter

Prise Salz

50g brauner Zucker

Prise Zimt

Für die Cheesecake-Creme:

1200g Frischkäse

300g Zucker

Mark einer Vanilleschote

60g Mehl

200g Creme Fraiche

4 Eier

Haselnuss-Karamell:

50g Haselnüsse

50g Butter

250g Zucker

150ml Sahne

Himbeer-Sauce:

30g Zucker

75ml Traubensaft

75ml Apfelsaft

300g TK Himbeeren

So wird's gemacht:

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 Tarte/Springform geben und alles mit einem Löffel am Boden und am Rand festdrücken. Im Ofen etwa 15 Minuten bei 200°C. Ofen auf 170°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. Cheesecake 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 Wasser steht. Cheesecake für 45-60 Minuten backen, Temperatur auf 150°C reduzieren und nochmals etwa 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 das Haselnuss-Karamell zunächst die Haselnüsse in der Pfanne rösten, herausnehmen und beiseite stellen. Nun den Zucker in die Pfanne geben und schmelzen lassen, Butter hinzugeben und den Zucker karamellisieren. Zum Schluss die Sahne unterrühren, Vorsicht es dampft. Gut verrühren bis eine cremige Masse entsteht. Nun die Nüsse hacken und in die Sauce geben. Sofort über den Cheesecake geben und auskühlen lassen.

Für die Himbeersauce den Zucker karamellisieren und mit den Säften ablöschen. Ca. 100g 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.