

REZEPT

Cheesecake

Lindys New York Cheesecake - eine Institution



Zutaten

Für den Boden

- 200 g Vollkornbutterkekse
- 100 g Butter, flüssig

Für die Füllung

- 6 große Eier
- 300 g Zucker, weißer
- 900 g Frischkäse, zimmerwarm
- 200 g Schmand
- 250 ml Schlagsahne, flüssige
- 1 Zitrone, Saft davon
- 1 EL Vanilleextrakt
- 2 gehäufte EL Mehl

Zubereitung

Die Kekse in eine Plastiktüte geben, die Tüte verschließen und die Kekse mit einem Nudelholz oder einem Topf zerkrümeln. In einer kleinen Schüssel die zerkrümelten Kekse mit der geschmolzenen Butter vermischen. Die Mischung in eine 26er Springform geben und die Keksmischung entweder mit einem Glas oder mit einem Löffelrücken gut andrücken. Die Springform für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In einer großen Schüssel Eier, Zucker, Frischkäse, Sour Cream, Schlagsahne, Zitronensaft, Vanilleextrakt und Mehl mit einem Mixer bei mittlerer Geschwindigkeit zu einer glatten Masse verrühren. Die Mischung wirklich nur bei mittlerer Geschwindigkeit, und auch nicht zu lange vermischen, da sonst die Füllung zu fluffig wird und beim Backen aus der Form läuft.

Den Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Springform aus dem Kühlschrank nehmen, den Rand mit einem Streifen Backpapier auskleiden und die Frischkäsemischung über einen Löffelrücken in die Form gießen, damit die Füllung keine Löcher in den Keksboden reißt. Nun alles 5 oder auch 10 Minuten ruhen lassen.

Danach die Springform in den Ofen stellen und den Kuchen 15 Minuten bei 220 °C backen. Danach die Temperatur auf 135 °C runterstellen und den Kuchen noch 1 Stunde backen.

Dann den Ofen komplett ausstellen, die Tür aber nicht öffnen!, das ist sehr, sehr wichtig. Die Ofentür für 2 Stunden geschlossen halten. Nach den 2 Stunden die Springform aus dem Ofen nehmen und für 8 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Zum Servieren in nicht zu große Stücke schneiden, der Cheesecake ist sehr gehaltvoll.

Fruchtsoße mit wenig Zucker dazu reichen - Erdbeer/Himbeer/Blaubeer passt ideal!