

## „New York Cheesecake“

Zutaten für 1 Kuchenform à 26 bis 28 cm Durchmesser:

- 90 g Kochbutter, zerlassen
- 20 g Puderzucker
- 900 g Philadelphia
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 70 g Mehl
- 200 g Butterkekse, z.B. Petit Beurre (ohne Schokolade)
- 1 st Zitrone, Saft und Raps
- 550 g Sauerrahm
- 7 st Eier, extra
- 1 st Vanilleschote, ausgekratzt



Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen. Boden einer Kuchenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Butterkekse zerkrümeln. Den Zucker und die zerlassene Butter dazugeben und alles gut vermischen. Die Masse in die Kuchenform geben und auf dem Boden fest andrücken. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.

Herausnehmen und Ofentemperatur auf 200°C erhöhen.

Den Frischkäse mit Zucker, Mehl, Zitronensaft und -raps in einer Schüssel verrühren. Sauerrahm, Eier und Vanille dazugeben und alles gut verrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Den Rand der Kuchenform gut einfetten und die Frischkäsemasse auf den Keksboden geben. In der Ofenmitte bei 200°C 10 Minuten backen, danach 60 Minuten bei 90°C weiterbacken. Der Cheesecake darf in der Mitte noch etwas weich sein. Kuchen etwa 2 Stunden im geschlossenen Ofen ruhen lassen (so fällt er nicht in sich zusammen). Vor dem Servieren mindestens für 4 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.