



Amerikanischer New York Cheesecake - So Wie Der Berühmte "Lindy's"

★★★★★

Kuchen & Torten

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

125 g Kekse(e) (Graham Crackers, bei meinen Rezepten oder Butterkekse)

50 g Zucker, weißer

80 g Butter, zerlassen

6 große Ei(er)

300 g Zucker, weißer

900 g Frischkäse, zimmerwarm

250 ml Sour Cream, natur oder Schmand

250 ml Schlagsahne, flüssige

1 Zitrone(n), den Saft davon

1 EL Vanilleextrakt

2 EL Mehl (gehäufter EL)

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 und dem Zucker vermischen. Die Mischung in eine 24er Springform geben und die Keksmischung entweder mit den Fingern 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 und die Frischkäsemischung über einen Löffelrücken in die Form gießen, damit die Füllung keine Löcher in den Keksboden reißt. Nun alles für 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 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 kaltstellen. Zum Servieren in nicht zu große Stücke schneiden, der Cheesecake ist doch schon sehr gehaltvoll.