



## Der Unglaublich Cremige NY Cheese Cake

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 20 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min.

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

### ZUTATEN

200 g Butterkekse(e)

100 g Butter

200 g Zucker

3 EL Speisestärke

600 g Frischkäse

200 g Magerquark

150 g Sahne

1 Ei(er)

2 EL Zitronensaft

250 g Schmand

2 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Zitronensaft

### NÄHRWERT

Calories: 5531 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Die Butterkekse zerbröseln, gut mit der flüssigen Butter vermischen und die Mischung auf den Boden einer Backform drücken. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 5 - 10 Minuten vorbacken, dann herausholen.

Den Zucker mit Stärke, Frischkäse und Magerquark cremig rühren. Das Ei, die Sahne und den Zitronensaft dazugeben und alles glatt rühren. Nicht mit dem Rührgerät schlagen, sondern langsam cremig rühren, das ist ganz wichtig.

Die Creme auf den vorgebackenen Boden streichen und den Kuchen weitere ca. 45 Minuten backen. Wenn der Rand leicht braun ist, herausnehmen.

Die Zutaten für den Guss miteinander verrühren, den Guss auf den Kuchen streichen und den Kuchen nochmal 5 Minuten backen.

Am besten über Nacht auskühlen lassen.