Cheesecake New-York Style

Käsekuchen ist nicht Cheesecake und Cheesecake nicht gleich Cheesecake. Der Käsekuchen wird mit Quark hergestellt. Der amerikanische Cheesecake wird mit Frischkäse gebacken. Dieses sind aus meiner pers. Sichtweise heraus die beiden markantesten und entschiedenen Unterschiede. Darüber hinaus gibt es noch einige andere Unterscheidungsmerkmale, hier nur zwei weitere. Der Boden, ob nun dünner oder dicker ist hier nicht relevant, aber ob ein Mürbeteig, Keksboden oder einer auf Biskuite Basis spielt schon eine Rolle.
Hier meine pers. Variante, ein cross-over aus dem New-York Ceesecake und einem deutschen Mürbeteig.





Die Füllung ist super luftig und kann mit unserem Käsekuchen nicht verglichen werden.
Die Zubereitung ist sehr einfach, und nicht wie so oft mit Eischnee und getrennt aufschlagen usw., sondern nur mit einer Schüssel, einem Schneebesen (TW Peng Schüssel und TW Schneebesen) und natürlich noch eine 28 cm Springform zum Backen zu bewerkstelligen.

Zutaten:
für die **Füllung**
1000 gr. Fischkäse
150 gr. Mehl
5 St. Eier
1 Abrieb von Zitrone
200 gr. Zucker
80 ml. Sahne

für den **Boden**
150 gr. Mehl
80 gr. Zucker
80 gr. Butter
1 St. Ei
evtl. etwas Vanillezucker

Zubereitung:
Boden
Alle Zutaten für den Boden in einer Schüssel zu einem krümligen Teig verarbeiten. Auf den Boden der Backform verteilen und leicht andrücken. Bei 200 °C im Ofen 10 Min. anbacken.

Füllung
Frischkäse mit den Eiern glatt rühren, dann alle weiteren Zutaten hin zugeben und zu einem Teig verrühren. Diesen auf den auf dem Boden gießen und bei 180 °C 15 Min. backen. Dann auf 120 °C herunter stellen und weitere 60 Min. backen. Nach dem backen die Ofentür öffnen und im Backofen abkühlen lassen.

Infos:
In der nächsten Zeit werden weitere Varianten hier folgen. Wie im Foto zu sehen ist der Kuchen mit

Roter-Grütze und Sahne eine davon.

Kuchen
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/cheesecake_new-york_style?rev=1497539329

Last update: **25.03.2022 18:16**