

# Cheesecake New York Style

etwa 10 - 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Boden:

150 g Butter, weich  
90 g Zucker  
1 Ei  
180 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

### Crème:

500 g Quark  
400 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)  
4 Eier  
140 g Zucker  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
100 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
100 g weisse Schokolade  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Topping:

1 dl Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel (100 ml)  
100 g Heidelbeeren  
Brombeeren  
Dr. Oetker Streudekor

## 1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Boden:

Den Zucker und die weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) gut mischen. Das Ei während des Mischens begeben. Mehl und Backpulver vermischen und in die Masse sieben. Vanillepaste hinzufügen und alles zu einem Teig vermischen. Den Teig in der vorbereiteten Springform gleichmässig verteilen.

## 3 Crème:

Die weisse Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen. In einer separaten Schüssel die restlichen Zutaten für die Füllung gut mit dem Mixer (Rührstäbe) vermischen. Die geschmolzene Schokolade hinzugeben und die Füllung auf dem vorbereiteten Boden verteilen.



Den Cheesecake ungefähr 50 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 50 Minuten**

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Danach vorsichtig aus der Springform lösen.

**4 Dekoration:**

Den Cheesecake nach Belieben mit Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel und Beeren dekorieren.

