

Cheesecake New York Style

etwa 10 - 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Für die Springform (D20cm):****Für den 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

Für die 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 Stk. Zitronen die geriebene Schale

Topping:

1 dl Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel
100 g Heidelbeeren
Brombeeren
Dr. Oetker Streudekor Glamour Mix

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 Für den 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 Für die 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 bei 180 Grad für ungefähr 50 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: mittlere Rille

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.

