American Cheesecake



Hervorragender Kuchen!

Dieser Kuchen schmeckt einfach göttlich!

Ich habe schon einmal ein Rezept für einen American Cheesecake veröffentlicht. Ich veröffentliche dieses nochmals, da ich einige kleine Änderungen am Rezept vorgenommen habe.

Beim Boden habe ich anstelle Vollkorn-Kekse Butter-Kekse verwendet. Aber der Boden gelingt damit wirklich hervorragend. Er ist fest, stabil und knusprig.

Beim Frischkäse hatte ich leider nicht wie im Original-Rezept 900 g zur Verfügung, sondern nur 800 g. Aber auch damit gelingt der Kuchen wirklich sehr gut. Und wer kommt eigentlich auf die Idee, solch einen krummen Wert von 900 g Frischkäse in ein Original-Rezept zu schreiben, da doch die Frischkäse-Packungen jeweils nur 200 g enthalten? Das wären dann also 4 ½ Packungen und man hätte ½ Packung übrig. Unsinnig. 800 g Frischkäse tun auch ihren Dienst.

Dann hatte ich eine Packung Frischkäse, der auch Skyr enthielt. Aber dies tut dem Gelingen des American Cheesecakes keinen Abbruch.

Erst im Nachhinein nach der Zubereitung ist mir eingefallen, dass Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone den frischen Geschmack des Kuchens sogar noch unterstützt und verfeinert hätte. Und ich hätte sogar eine Bio-Zitrone vorrätig gehabt. Schade. Wenn Sie ebenfalls eine solche Zitrone vorrätig haben, mischen Sie Abrieb und Saft unter die Käse-Masse. Vielleicht geben Sie dann 10 g Speisestärke aufgrund der erhöhten Flüssigkeit noch zur Käse-Masse hinzu.

Ich kann diesen Kuchen wirklich nur empfehlen. Er schmeckt frisch und lecker. Und ich freue mich jeden Abend darauf, wenn ich zwei Stück davon vor dem Fernseher genießen kann!

American Cheesecake



30. Juli 2023
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
30 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Wartezeit
7 Stunden
Gesamtzeit
1 Stunde, 30 Minuten



Zutaten

Für den Boden:

- 250 g Butter
- 200 g Butter-Kekse

Für die Füllung:

- 900 g Frischkäse (3 Packungen à 300 g)
- 200 g Zucker
- 100 g Vanillezucker
- 50 g Speisestärke
- 3 Eier
- 200 g Schlagsahne

Zusätzlich:

- 6 Aprikosen
- 125 g Himbeeren (1 Schale)
- Alufolie

Anleitung

1. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.
2. Aprikosen putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.
3. Kekse in einer Backschüssel mit dem Stampfgerät oder auch der Hand krümelig und klein stampfen.
4. Butter in einer Schale 1 Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen. Zu den Keksen geben und alles gut vermischen.
5. Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.
6. Zwei Streifen Alufolie kreuzweise auf den Tisch legen. Backform daraufstellen. Alufolie an den Rändern hochschlagen.
7. Kekse-Butter-Masse in die Backform geben, mit dem Backlöffel verteilen und mit dem Stampfgerät gut festdrücken.
8. Käse, Zucker, Vanille-Zucker und Speisestärke in eine Küchenmaschine geben und gut verrühren.
9. Eier aufschlagen und zu der Masse geben. Sahne ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren.
10. Aprikosenstücke und ganze Himbeeren dazugeben und vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.
11. Füllmasse in die Backform auf den Boden geben.
12. Wasser in eine Fettpfanne geben, so dass die Backform an den Rändern 2–3 cm bedeckt ist.
13. Backform in die Fettpfanne stellen.
14. Fettpfanne auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.
15. Fettpfanne herausnehmen, Backform aus der Fettpfanne nehmen und Kuchen auf einem Kuchengitter eine Stunde

abkühlen lassen.

16. Kuchen dann mindestens 6 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.
17. Dann Backform und Backpapier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.
18. Guten Appetit!

Schlagwörter

american,
cheesecake,
Frischkäse

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2023/07/30/american-cheesecake-mit-fruechten/