American Cheesecake mit Früchten



Variante eines American Cheesecake

Sie essen sicherlich gerne Käsekuchen. Das ist ja einer der Standardkuchen und Klassiker der deutschen Küche. Da er mit Quark zubereitet wird, schmeckt er aber meistens sehr kompakt und fest.

Probieren Sie einmal die amerikanische Variante aus, den American Cheesecake. Er wird mit Frischkäse zubereitet und schmeckt frisch, luftig und lecker.

Ich habe zwar schon Rezepte zum American Cheesecake veröffentlicht. Aber bei diesem habe ich eine Variation vorgenommen, so dass ich Ihnen das Rezept nicht vorenthalten will.

Denn ich habe unter die Käsemasse noch frische Früchte

gemischt. Und somit einen Früchte-Cheesecake zubereitet.

Vorrätig hatte ich sehr reife Aprikosen und ebenso reife Hinbeeren. Sie geben dem Kuchen noch einen fruchtigen Touch, so dass er wirklich hervorragend schmeckt.

Aufgrund dessen, dass die Füllmasse durch die Früchte an Masse zunimmt und die Früchte auch etwas zusätzliche Flüssigkeit mitbringen, gehe ich auf Nummer sicher und gebe etwas mehr Speisestärke in die Käsemasse. Ansonsten ist das Rezept aber ein original Rezept für den Amercian Cheesecake.

Der American Cheesecake hat übrigens die Besonderheit, dass er nicht einfach nur im Backofen gebacken wird. Sondern er wird in einer Fettpfanne in einem Wasserbad gebacken. Da das Wasser beim Backen kocht und auch verkocht, wird der Kuchen somit in hoher Feuchtigkeit gebacken, was ihn noch fluffiger und luftiger gelingen lässt.

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/