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



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



Immer wieder sehe ich in Kochsendungen einen schön gebackenen American Cheesecake als Dessert zu einem mehrgängigen Menü. Und schon lange will ich diesen Kuchen auch einmal backen. Denn bisher kenne und backe ich nur deutsche Käsekuchen.

Der Unterschied zwischen Käsekuchen und Cheesecake ist derjenige, dass ersterer mit Quark, letzterer allerdings mit Frischkäse zubereitet und gebacken wird.

Und als Erklärung dafür wird geschrieben, der Deutsche mag es eben eher leicht und locker, der Amerikaner dagegen sehr cremig.

Ich habe im Internet recherchiert und auf lecker.de ein schönes Rezept für diesen Kuchen gefunden.

Die Zubereitung bietet sich für mich gerade an, weil ich zu drei Packungen Frischkäse Doppelrahmstufe gekommen bin. Der genau für diesen Kuchen benötigt wird.

Ursprünglich wollte ich den Kuchen abändern und statt des

Bodens aus Vollkorn-Keksen einen Mürbeteig zubereiten. Dann dachte ich mir, ach was, wenn schon ein originaler American Cheesecake, dann schon auch original mit einem solchen Boden aus Vollkorn-Keksen.

Man wird beim Zubereiten der Füllmasse den Eindruck haben, dass diese sehr flüssige Masse doch nicht kompakt und fest wird. Sie werden sich wundern, nach einer Nacht zum Abkühlen im Kühlschrank ist die Masse sehr fest und kompakt und der Kuchen kann wunderbar zugeschnitten werden.

Der Kuchen basiert wie eine Tarte auf dem Prinzip des Eierstichs, also einer Masse aus Eiern und Schlagsahne. Dazu kommt noch die Speisestärke, die der Füllung zusätzlich Stabilität und Festigkeit verleiht.

Und tatsächlich, der Kuchen schmeckt wirklich hervorragend. Aber er ist auch sehr mächtig. Völlig anders als ein luftiger und lockerer, deutscher Käsekuchen.

Sollten Sie bisher Kuchen immer mit Fett und Mehl in der Backform zubereitet haben, um den Kuchen nach dem Backen besser von der Form zu lösen, verwenden Sie dieses Mal bitte Backpapier. Das hat seinen Sinn.

[amd-zlrecipe-recipe:1014]