

Rezept

New York Cheese-Cake

Vorbereitung

Boden und Rand einer Springform (24 cm Ø) [mit Backpapier auslegen](#). Für den Boden das Papier nicht rund schneiden sondern die Ecken außen am Ring zu Zipfeln zusammenzwirbeln. So entsteht ein äußerer Rand rund um die Springform, der beim Backen auslaufendes Fett auffängt, was hier in diesem Fall besonders relevant ist.

Für den inneren Rand der Springform zwei Streifen Backpapier in passender Breite abschneiden (vgl. das Foto „[Blick in die Küche](#)“). Damit die Streifen am Rand der Springform auch halten, wird der Rand vorher mit ein wenig Butter als ‚Kleber‘ eingestrichen. Dann die Papierstreifen anheften.

Teig

10 [Hobbits](#) (oder alternativ 100g andere Vollkornkekse)

in kleine Brösel zerkleinern: Entweder im [Standmixer](#) oder man gibt sie in einen Gefrierbeutel (Plastikbeutel) und haut vorsichtig mit dem Teigroller oder einer Kaffeetasse auf den Beutel.

70g gesiebtes Mehl

50g gesiebter [Puderzucker](#)

90g weiche Butter

Alles zusammen mit den zerkleinerten Hobbits in eine Schüssel

Alle obigen Teigzutaten mit der Hand zu einer festen Masse kneten und dann [auf dem Springformboden verteilen](#) und dabei andrücken.

Anschließend 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 150° vorheizen

670g Frischkäse

160g Zucker

220g Saure Sahne

2 EL Zitronensaft

2 Päckchen [Vanillezucker](#)

Alles mit dem [Handmixer](#) verrühren.

3 Eier	einzel gut unterrühren
Die Masse in die inzwischen gekühlte Springform mit dem obigen Boden verteilen und auf der unteren Schiene des Backofens 45 Min. bei 150° backen.	
Danach den Kuchen noch 2 Stunden im geschlossenen Backofen belassen und sodann über Nacht (mindestens aber 4 Stunden) in den Kühlschrank stellen.	
Erdbeersoße	
500g Erdbeeren	waschen, abtropfen lassen, trockentupfen und anschließend putzen. Dann halbiert in den Standmixer geben.
100g Gelierzucker	in den Standmixer dazugeben. Jetzt alles 3 Minuten mixen. HALT: Es ist vielleicht sinnvoll, nicht allen Zucker zugleich zu nehmen sondern man probiert nach 1 Minute und zuckert evtl. nach.
Zur Geschmacksverfeinerung empfiehlt es sich, (vor allem, wenn die Erdbeeren nicht optimal geschmackvoll sind), mit einem Spritzer Zitronensaft und einem kleinen Schuß Cointreau zum Schluß abzuschmecken.	
Die Erdbeersoße hält sich gut im Kühlschrank (schätzungsweise zwei Wochen). Man muß sie also nicht sofort aufbrauchen. Man kann sie dann beispielsweise als Marmelade-Ersatz nehmen.	