# Cheesecake New-York Style

Käsekuchen ist nicht Cheesecake und Cheesecake nicht gleich Cheesecake. Der Käsekuchen wird mit Quark hergestellt. Der amerikanische Cheesecake wird mit Frischkäse gebacken. Dieses sind aus meiner pers. Sichtweise heraus die beiden markantesten und entschiedenen Unterschiede. Darüber hinaus gibt es noch einige andere Unterscheidungsmerkmale, hier nur zwei weitere. Der Boden, ob nun dünner oder dicker ist hier nicht relevant, aber ob ein Mürbeteig, Keksboden oder einer auf Biskuite Basis spielt schon eine Rolle.
Hier meine pers. Variante, ein cross-over aus dem New-York Ceesecake und einem deutschen Mürbeteig.

---

**Zutaten:**
für die **Füllung**
1000 gr. Fischkäse
150 gr. Mehl
5 St. Eier
1 Abrieb von Zitrone
200 gr. Zucker
80 ml. Sahne

für den **Boden**
150 gr. Mehl
80 gr. Zucker
80 gr. Butter
1 St. Ei
evtl. etwas Vanillezucker

**Zubereitung:**
**Boden**
Alle Zutaten für den Boden in einer Schüssel zu einem krümligen Teig verarbeiten. Auf den Boden der Backform verteilen und leicht andrücken. Bei 200 °C im Ofen 10 Min. anbacken.

**Infos:**

---

Kuchen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://www.ddws.de/cheesecake_new-york_style?rev=1497535553**

Last update: **25.03.2022 18:16**