

# 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 Cheesecake und einem deutschen



Mürbeteig. \\

---

## Zutaten:

für die **Füllung**

1000 gr. Frischkäse

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=1497536062](https://www.ddws.de/cheesecake_new-york_style?rev=1497536062)

Last update: **25.03.2022 18:16**

