

# 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.



Die Füllung ist super luftig und kann mit unserem Käsekuchen nicht verglichen werden.

---

## 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.

### **Füllung**

Frischkäse mit den Eiern glatt rühren, dann alle weiteren Zutaten hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Diesen auf den auf dem Boden gießen und bei 180 °C 15 Min. backen. Dann auf 120 °C herunterstellen und weitere 60 Min. backen. Nach dem backen die Ofentür öffnen und im Backofen abkühlen lassen.

### **Infos:**

In der nächsten Zeit werden weitere Varianten hier folgen. Wie im Foto zu sehen ist der Kuchen mit Roter-Grütze und Sahne eine davon.

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=1497538645](https://www.ddws.de/cheesecake_new-york_style?rev=1497538645)

Last update: **25.03.2022 18:16**

