

So schmeckt Reisefieber #3 – New York Cheesecake



Zutaten

- 100 g flüssige Butter
- 180 g Vollkorn- Butterkeks
- 300 g Zucker
- 2 Tüten Vanillezucker
- 1 EL Mehl
- 1250 g Doppelrahm-Frischkäse
- 60 g Schlagsahne
- je 1 EL Bio-Zitronen- und Bio-Orangenschale
- 2 EL Zitronensaft
- 6 Eier
- 2 Eigelb

Für die Cranberryssoße

- 100 ml Cranberrysaft
- 100 ml Apfelsaft
- 100 g Gelierzucker (1:1)

Zubereitung

1. Alle Zutaten Raumtemperatur annehmen lassen. Eine Springform (Ø 24 cm) mit Butter fetten.
2. Kekse in der Plastiktüte zerbröseln, 30 g Zucker

- und restliche Butter unterrühren. Alles in die Form geben, auf dem Boden verteilen und am Rand hochziehen. Kühl stellen.
3. Den Backofen mit einem Backblech auf der zweiten Einschubebene von unten auf 250 Grad vorheizen.
4. Vanillezucker, 270 g Zucker und Mehl mischen. Frischkäse, Sahne, Zitruschale und -saft cremig rühren, die Zuckermischung, dann Eier einzeln nacheinander unterarbeiten. Füllung in die Form gießen. Kuchen auf das Blech setzen. Nach 10 Minuten auf 100 Grad zurückschalten, Ofentür kurz öffnen und weitere 75 Minuten backen; eventuell mit Backpapier abdecken.
5. Den Kuchenrand mit einem Messer lösen. Cheesecake in der Form abkühlen lassen und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Den Kuchen mit Cranberrysauce übergießen: Cranberrysaft und Apfelsaft mit Gelierzucker 5 Minuten kochen und kalt über den Kuchen gießen.
7. Der Cheesecake hält sich 5 Tage im Kühlschrank.

8. **Ins #Reisefieber fahren und den nächsten Urlaub (natürlich nach New York) buchen**

Wenn euch dieses Rezept gefallen hat, würden wir uns freuen wenn es geteilt und weiterempfohlen wird.

Für weitere Fragen stehen wir wie immer in Bischofswiesen oder unter info@reisefieber-bgl.de oder telefonisch unter +49

(0) 86526556382 zu Verfügung. → www.reisefieber-bgl.de

Foto: ©IStock

Ihre und Eure Magdalena