

Cheesecake

Zutaten: (für Form von 18 cm bzw. 25 cm)

Teig

- 75 g (150 g) Mc. Vitie's Digestives Kekse (gibt's im Coop), im Cutter fein zerbröseln
- 1 (2) EL Zucker
- 1 (2) Prisen Zimt
- 30 g (60 g) Butter, geschmolzen

Füllung

- 600 g (800 g) Creamcheese (Prix garanti Coop)
- 150 g (200 g) Sauerrahm
- 150 g (200 g) Zucker
- 3 (4) Eier
- nach Belieben etwas ausgekratztes Vanillemark
- 1 ½ EL (2 EL) Mehl
- ¾ EL (1 EL) Maizena

Pürée

300 g Erdbeeren waschen und je nach Grösse halbieren oder vierten. Die gerüsteten Beeren zusammen mit einem Esslöffel Zucker 5 – 6 Min. einkochen lassen. Pürieren und durch ein Sieb streichen. Auskühlen lassen. Je ein Stück Cheesecake auf einen Teller geben und mit dem Beerenpürée und frischen Beeren ausgarnieren.

Zubereitung:

Eine auslaufsichere runde Kuchenform ausbuttern und mit Backtrennpapier (bis oben am Rand) auskleiden.

Die fein zerbröselten Kekse zusammen mit dem Zucker, dem Zimt und mit der geschmolzenen Butter in eine Schale geben und mit einer Gabel gut mischen.

Die Mischung auf den Boden der Kuchenform geben, gleichmässig verteilen und mit den Fingern oder einem Löffel gut in die Form drücken. Im Kühlschrank kurz kühl stellen.

Creamcheese, Sauerrahm, Zucker und Vanillemark in eine Schale geben und mit einem Spachtel glatrühren (nicht schaumig schlagen!).

Die Eier einzeln zur Masse geben und sorgfältig unterziehen. Dabei möglichst wenig Luft in den Teig schlagen.

Die Füllung langsam in die Form giessen.

Den Kuchen in den auf 165 Grad (Umluft) vorgeheizten Ofen schieben und 1 bis 1 ¼ Std. backen. Den Cheesecake im leicht geöffneten Ofen ganz auskühlen lassen und dann zugedeckt über Nacht im Kühlschrank kühl stellen. Kalt servieren.