



- NY Cheesecake -

Boden:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

- 200 g Kekse (z.B. Vollkornbutterkekse o. ä.)
- 60 g geschmolzene Butter

Ihr steckt die Kekse in eine Plastiktüte und geht mit dem Nudelholz darüber, so dass sie gleichmäßig zerbröseln werden. Die Butter löst ihr in einem kleinen Topf auf und gebt sie zu den Keksbröseln. Gut vermengen und dann in eine, mit Backpapier ausgelegte und an den Rändern leicht eingefettete 24 - 26 cm. Springform, füllen und gut festdrücken. Im Backofen ca. 10 Minuten vorbacken.

Füllung:

- 600 g Frischkäse
- 200 g Magerquark
- 150 g flüssige Sahne
- 180 g Zucker
- 3 El. Speisestärke
- 1 Ei

- 2 El. Zitronensaft
- 1 Teel. Zitronenabrieb

Frischkäse, Quark, Zucker, Stärke, Zitronensaft und -abrieb cremig rühren. Danach das Ei und die flüssige Sahne mit einem Schneebesen von Hand langsam (!) unterrühren.

Die Creme auf den vorgebackenen Boden streichen und weitere 45 Minuten backen bis der Rand etwas braun wird.

In der Zwischenzeit den Guss zubereiten.

Guss:

- 250 g Schmand
- 2 El. Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Teel. Zitronensaft

Alle Zutaten miteinander verrühren und auf den gebackenen Cheesecake streichen und noch einmal für 5 Minuten in den Backofen stellen.

Der fertiggebackene Kuchen sollte bei Zimmertemperatur über Nacht auskühlen. Eigentlich könntet ihr den Cheesecake so schon servieren oder aber, wie ich, mit leckeren verschiedenen Früchten belegen und ggf. mit etwas Tortenguss oder [Fruchtglasur](#) fixieren. Das würde ich allerdings erst am Serviertag machen, damit sich die Glasur nicht verflüssigt und die Früchte möglichst tafrisch sind.