



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

American Cheesecake



ZUTATEN: Mürbteig

- 75 g Zucker
- 150 g Butter
- 225 g Mehl (Type 550)
- 2 g Vanillezucker
- 2 g Salz
- 1 Eigelb (optional)

ZUBEREITUNG: Mürbteig

Temperierte Butter (nicht mehr als 20°C) mit Zucker, Salz und Vanillezucker mit den Knethaken des Handrührgerätes oder von Hand verkneten. Dann das Mehl zugeben (und optional das Eigelb) und alles von Hand verkneten.

Den Teig mindestens 30 Minuten kalt stellen, bevor er weiterverarbeitet wird, besser über Nacht. Kurz vor dem Verarbeiten durchkneten, etwa 3-4 mm stark ausrollen und eine gefettete Kuchenform (26 bis 28 cm) damit auslegen.



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

American Cheesecake



ZUTATEN: Füllung

- 400 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 120 g Zucker
- 200 g Vollei (ca. 4-5 Stück Gr. M)
- 200 g Sauerrahm
- 300 g Schlagsahne
- 50 g Mehl (Type 550)
- 6 g Vanillezucker
- 2 g Salz
- Abrieb von 1/3 Bio Zitrone
- 100 g Früchte (z.B. Blueberries oder Cranberries)

ZUBEREITUNG: Füllung

Alle Zutaten gut miteinander von Hand verrühren.

Die Masse in die ausgelegte Kuchenform geben. Anschließend die Früchte in die Masse streuen.

Bei 180°C (Umluft) einschießen. Die Temperatur sofort nach dem Einschießen auf 165°C senken und anschließend für 45 Min bis 50 Min backen.

