

Cheesecake

für eine Springform von 24 cm Ø

Boden

250 g Biskuits (z.B. Vollkornbiskuits)
1/2 Teelöffel Zimt
80 g Butter oder Margarine,
flüssig

FÜLLUNG

3 Philadelphia Cream Cheese
(je 200 g)
1 Crème fraîche (180 g)
5 Eier
150 g Zucker
1/2 Teelöffel Vanille-Aroma
(z.B. McCormick)
1 Zitrone, abgeriebene Schale und
1 Esslöffel Saft
3 Esslöffel Mehl
Puderzucker,
einige Zitronenscheiben,
für die Garnitur

Vorbereiten: Ganze Form einfetten, Boden mit Backpapier belegen.

Boden: Biskuits in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz zerkrümeln oder im Cutter mahlen. Mit dem Zimt und der Butter oder Margarine mischen. 2/3 der Masse auf dem Springformboden verteilen, mit einem nassen Löffelrücken gut andrücken. Mit der restlichen Masse einen 1 cm hohen Rand formen, gut andrücken, kühl stellen.

Füllung: Philadelphia Cream Cheese und Crème fraîche mit einem Schwingbesen gut mischen. Alle Zutaten bis und mit Mehl gut darunterrühren, in die vorbereitete Form füllen.

Backen: 80-90 Min. in der unteren Hälfte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen bei offener Ofentüre auskühlen. Herausnehmen, aus der Form nehmen, kühl stellen. Kurz vor dem Servieren garnieren.

Lässt sich vorbereiten: Der fertige Kuchen ist zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Tage haltbar.