

# =DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

## NEW YORK CHEESECAKE

### ZUTATEN:

150 gr Haferkekse  
75 gr Zwieback  
75 gr Butter  
1/2 tl Salz  
125 gr Zucker  
250 gr Magerquark  
600 gr Frischkäse  
3 Eier  
1 Päck. Vanillezucker

### BACKANLEITUNG:

1. Haferkekse zerbröseln, Zwieback mahlen\* und beides gründlich mit der Butter und einem halben Teelöffel Salz vermengen.  
  
*\* Wer kein passendes Küchengerät zum Mahlen zur Hand hat, der kann sich auch mit einem ziploc-Beutel und einem Nudelholz weiterhelfen.*
2. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm) verteilen und fest andrücken.
3. Bei 170° im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten lang blind backen. Boden kurz auskühlen lassen.
4. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Magerquark und Frischkäse unterrühren.
5. Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Der Rand der Springform sollte gut eingefettet sein, damit sich die Füllung nach dem Backen leicht vom Rand lösen lässt.
6. Den Kuchen bei 170° weitere 40 Minuten backen.
7. Nach dem Backen sollte der Kuchen mit einem flachen Messer vorsichtig vom Rand gelöst werden und anschließend in Ruhe auf Zimmertemperatur abkühlen. Der Vorgang des Auskühlens sollte nicht künstlich beschleunigt werden, um ein Einreisen des Kuchens und Aufweichen des Bodens zu verhindern.

8. Den fertigen Kuchen leicht gekühlt genießen. Am besten schmeckt er, wenn er nach dem Auskühlen eine Nacht lang im Kühlschrank aufbewahrt wurde. Nach Wunsch mit einer dünnen Schicht Himbeermousse überziehen.

Dieses Rezept ergibt etwa 8 bis 12 Portionen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Ruhezeit: ca. 2 Stunden, nach Möglichkeit über Nacht

Backzeit: 40 Minuten

Gesamtkosten: ab 5,30 € \*\*