

CHEESECAKE



Butter.
Alles andere
ist nicht natürlich.



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 1¾ Stunden

*Kühl stellen: 30 Minuten (Teig) und über Nacht
(gebackener Cheesecake)*

1 Springform von 22-24 cm Ø

Butter und Mehl für die Form

Teig:

150 g Mehl

1-2 Prisen Salz

60 g Zucker

½ Vanillestängel, ausgeschabtes Mark

½ Zitrone, abgeriebene Schale

100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 Eigelb

Füllung:

250 g Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse,
Raumtemperatur

500 g Quark

200 g Zucker

4 TL Mehl

1 Orange, abgeriebene Schale

1 Zitrone, abgeriebene Schale

1 TL Vanillezucker

2 Eier

2 Eigelb



ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl, Salz, Zucker, Vanille und Zitronenschale mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Eigelb hineingießen, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2 2/3 des Teiges auf dem bebutterten und bemehlten Formenboden auswallen. In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen, herausnehmen, auf dem Formenboden auskühlen lassen.

3 Formenring anschliessen, bebuttern. Aus dem restlichen Teig am Formenrand entlang einen 3-4 cm hohen Rand formen, dabei den Übergang zum Boden gut andrücken.

4 Füllung: Alle Zutaten glatt rühren, auf den Teigboden giessen. In der Mitte des auf 230 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen. Dann Hitze auf 120 °C reduzieren und den Cheesecake 1½ Stunden fertig backen. In der Form auskühlen lassen, dann über Nacht kühl stellen.

In den USA wird für die Füllung vor allem Doppelrahmfrischkäse verwendet. Sie kann jedoch gut mit Quark, Ricotta oder Crème fraîche zubereitet werden.