



NY Cheesecake

Für 1 Kuchenform

ZUTATEN Butterkekse

200 g weiche Butter
300 g Staubzucker
2 Eiweiß
1 TL Vanilleextrakt
500 g Mehl
½ TL Backpulver
½ TL Natron
Zucker

ZUTATEN NY Cheesecake

800 g Frischkäse
200 g Creme Fraiche
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 TL Vanillepaste
1 TL Zitronenabrieb
½ TL Zitronensaft
2 EL Mehl
4 mittelgroße Eier
200 g Himbeeren
1 Prise Zimt

Zubereitung

1. Butter und Staubzucker in einer Schüssel schaumig schlagen.
2. Eiweiß und Vanille unterrühren, Mehl mit dem Backpulver vermengen und nach und nach unterheben zu einer cremigen Masse.
3. Kugeln formen und in Zucker wälzen – auf Backpapier flach drücken
4. Auf dem vorgeheizten Pizzastein bei ca. 170 °C backen bis die Ränder leicht gebräunt sind. Auf einem Gitter abkühlen lassen.
5. Die abgekühlten Kekse fein reiben oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerkleinern.
6. Die Butter schmelzen und mit einer Prise Zimt vermischen und mit den Krümeln zu einem Teig kneten.
7. Eine Springform (ca. 26 cm) die Keksbuttermischung auf dem Boden gut verteilen und festdrücken.



8. Den Boden für 15 Minuten bei 175°C indirekt backen. Abkühlen lassen und derweil die Füllung zubereiten.
9. Den Frischkäse ca. 2-3 Minuten cremig rühren, Zucker, Vanillezucker, Vanilleextrakt (oder Schote), Zitronenabrieb und Creme Fraiche unterrühren.
10. Das Mehl und die Eier vorsichtig unterheben. Möglichst vorsichtig um keine Luftblasen entstehen zu lassen.
11. Die Creme ca. 1 cm hoch in die Backform geben.
12. Himbeeren gewaschen und abgetrocknet auf der Masse verteilen. Den Rest der Creme darüber geben und glatt streichen
13. Backen im Wasserbad: Die Backform mit Alufolie umwickeln, damit kein Wasser eindringt. Eine Auflaufform oder ein tiefes Backblech/Wanne mit Wasser füllen, sodass die Form ca. zu Hälfte im Wasser steht.
14. Den Kuchen bei geringer (170 °C) indirekter Hitze 45 Minuten grillen, ggf. nach $\frac{3}{4}$ der Backzeit mit Alufolie abdecken.
15. Wenn der Kuchen fertig ist, den Grill abschalten und den Kuchen darin für ca. 1 Stunde auskühlen lassen.
16. Danach noch weitere 1-2 Stunden auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank geben.

<u>Hilfsmittel:</u>	Pizzastein, Springform, Wanne/Blech
<u>Vorbereitungszeit:</u>	1 Stunde
<u>Grillen:</u>	2 Mal 45 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	indirekte niedrige Hitze (ca. 170 °C)
<u>Ruhezeit:</u>	24 Stunden
<u>Schwierigkeit:</u>	schwierig