

New York Cheesecake mit fruchtigem Topping

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Backform 23 x 23 Zentimeter)

Boden

90 g Mehl
50 g Weizenvollkornmehl
35 g kernige Haferflocken
1/4 TL Vanillesalz
1 Prise Zimt
1/4 TL Natron
125 g Butter, kalt und in Würfel geschnitten
1 EL Honig
45 g Muscovado-Zucker
1 TL Vanille-Extrakt

Füllung

350 g Frischkäse
200 g saure Sahne
80 g Zucker
2 Eier
Abrieb von 1 von einer unbehandelten Zitrone
1 TL Vanille-Extrakt
1/4 TL Vanillesalz

Kirsch- oder Himbeer-Topping

300 g Kirschen oder Himbeeren, frisch oder gefroren und leicht angetaut
50 g Zucker
1 EL Maisstärke (*keine Kartoffelstärke!*)
1 Prise Salz
1 TL Zitronensaft

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad Unterhitze oder Umluft vorheizen. Backform einbuttern. Für den Boden die kalte Butter mit Küchenmaschine oder Handmixer zügig mit allen Zutaten verarbeiten. Den Teig gleichmäßig in der Backform verteilen, gut an den Boden drücken und zwölf Minuten backen.

Für die Füllung Ofentemperatur auf 165 Grad reduzieren. Mit Küchenmaschine oder Handmixer Frischkäse, saure Sahne und Zucker langsam cremig aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren, gefolgt von Zitronenabrieb, Vanille-Extrakt und Vanillesalz. Die Creme auf dem vorgebackenen Boden verteilen und 25 Minuten weiterbacken. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter circa 30 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit lässt sich gut das Topping zubereiten. Dafür alle Zutaten in einem Topf unter Rühren langsam aufkochen und für ein paar Minuten köcheln lassen – bis die Sauce eindickt. Dann vom Herd nehmen und eine Minute abkühlen lassen. Die Sauce auf dem Cheesecake verteilen und im Kühlschrank zwei bis vier Stunden durchkühlen lassen. Zum Servieren den Kuchen in kleine Quadrate schneiden.