



Selbstgemachtes.de



# Cheesecake

für 4 Personen,

## Zubereitung:

<b>9 Stück Zwieback</b>	zu Bröseln verarbeiten (in ein sauberes Geschirrtuch einschlagen und mit dem Teigroller zerdrücken). Mit
<b>9 gestr. Ei Zucker (abnehmen von 135 g Zucker), 40 g Butter</b>	mischen und so lange zwischen den Handflächen verreiben, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben. Die Zwiebackmasse mit einem Esslöffel in die sehr gut gefettete Springform zu einem glatten Boden fest eindrücken.
<b>500 g Philadelphia-Frischkäse</b>	zerdrücken und glatt rühren, nach und nach den restlichen Zucker zusammen mit
<b>1 TL geriebene Zitronenschale, 1 El Zitronensaft, 5 Eigelb</b>	zugeben und cremig rühren.
<b>5 Eiweiß</b>	zu steifem Schnee schlagen. Käsecreme auf den Eischnee geben und mit dem Schneebesen lose unterziehen. Die Masse sofort auf den Zwieback füllen und bei 150°C 75 Minuten backen. Die Mitte des fertigen Kuchens muß elastisch und fest sein. Den Kuchen nach dem Backen 10 Minuten abkühlen lassen, dann Rand der Springform lockern.

## Tipp:

Erst nach 3 Stunden Ruhezeit servieren.

## Info:

Käsekuchen war schon den alten Griechen bekannt. Vor einigen Jahrzehnten entdeckten ihn die Amerikaner neu, etwa zur gleichen Zeit wie die Pizza. Seitdem ist der Cheesecake zwar zu einer Art Nationalgebäck geworden, aber es gibt nach der Überzeugung von Fachleuten »mehr Theorien über den Käsekuchen als Leute, die ihn zu backen verstehen«.

Dieses Originalrezept ist jahrzehntelang erprobt. Es funktioniert aber nur, wenn jede Mengenangabe und jedes Verarbeitungsdetail peinlich genau beachtet wird. Wer das tut, wird von dem Ergebnis begeistert sein.