Amerikanischer Cheese-Cake

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 125g Zwieback/bäcke
» 40g Butter/Margarine
» 2 Zitrone(n)
» 600g Frischkäse (Doppelrahm)
» 150g Saure Sahne
» 200g Zucker
» 4 Ei(er)
» 1 EL Mehl
» 50g Aprikosenkonfitüre
» Zitronenmelisse

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zermahlen. Fett schmelzen, mit Zwieback verkneten. Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen. Krümel darauf fest andrücken. Kalt stellen.

2. Von einer Zitrone die Schale fein abreiben. Mit Frischkäse und saurer Sahne verrühren. 100g Zucker unterrühren. So lange mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Eier und Mehl unterrühren.

3. Masse in die Form füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 10min backen. Dann bei 125°C ca. 40min weiterbacken. Kuchen ca. 15min im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Auskühlen lassen.

4. Eine Zitrone in Scheiben schneiden. 100g Zucker und 100ml Wasser aufkochen, Scheiben darin kurz dünsten. Im Sud auskühlen lassen. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen. Abgetropfte Zitronenscheiben auf den Kuchen legen. Mit Konfitüre bestreichen. Bis zum Servieren kalt stellen. Evtl. mit Melisse verzieren.

Nährwerte: 330kcal/E8g/F22g/KH22g pro Stück

angelegt am: 23.10.2003 Rezept-Nr: 654

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke