



Cheesecake

perfekt cremiger Cheesecake



Zutaten

Boden

200 g	Kekse
1 Prise	Zimt
100 g	flüssige Butter

Füllung

800 g	Frischkäse
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Vanillepaste
200 g	Crème Fraîche
2 EL	Mehl
4	Eier

Zubereitung

- Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz oder Fleischklopfer zerkleinern, oder natürlich direkt in einem Zerkleinerer
- Kekskrümel mit der flüssigen Butter und dem Zimt verrühren und gleichmäßig in eine mit Backpapier bespannte Form (26cm) drücken. Anschließend kalt stellen
- Frischkäse 2-3min cremig rühren, dann Zucker, Vanillezucker, Vanillepaste und Crème Fraîche einrühren
- Das Mehl unterrühren, und zum Schluss die Eier vorsichtig auf niedrigster Stufe einrühren damit so wenig Luft wie möglich in die Masse geschlagen wird
- bei 175°C Ober-/Unterhitze ca 45min backen
- nach dem Backen sollte er in der Mitte noch leicht wackeln, am besten noch 5min bei offener Ofentüre im Backofen stehen lassen, und danach vollständig in der Form auskühlen lassen
- anschließend am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen

Fertig! ✨