

New York Cheesecake mit Kirschguss

Für 12 Stücke:

Für den Boden:

45 g Butter	35 g Mehl	30 g Speisestärke
1 TL Backpulver	Salz	3 Eier
95 g Zucker (aufgeteilt 70 g, 25 g)	1 TL Vanille-Extrakt	1 TL Bio-Zitronen-Abrieb

Für die Füllung:

900 g Frischkäse	320 g Zucker	30 g Stärke
1 TL Vanille-Extrakt	2 Eier	175 g Sahne

Für den Kirschguss:

280 g entsteinte Kirschen	100 g Zucker	1,5 EL Speisestärke
1 Prise Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für den Boden die Backform großzügig mit Butter ausfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

Die Butter in einem Topf zerlassen. Mehl, Stärke, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Die Eier trennen.

Eigelbe mit einem Handrührgerät drei Minuten verquirlen, dann 70 g Zucker hineinrieseln lassen und fünf Minuten weiterschlagen, bis sich dicke, hellgelbe Bänder bilden.

Vanille-Extrakt und Zitronenschale untermischen. Das Mehlgemisch darüber sieben und mit einem Schneebesen unterrühren, bis keine weißen Mehlflecken mehr sichtbar sind. Dann die zerlassene Butter hineinrühren.

In einer Schüssel mit einem Handrührgerät die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann langsam 25 g Zucker hineinrieseln lassen, dabei immer weiter schlagen, bis sich Spitzen im Eiweiß bilden.

Etwa ein Drittel vom Eiweiß unter den Teig mischen, dann behutsam das restliche Eiweiß unterheben.

Den Teig in die Backform geben und gerade so lange backen, bis die Mitte des Kuchens, wenn man leicht draufdrückt, zurück in die Form springt, das sind ca. zehn Minuten (nicht aus den Augen lassen). Den Boden in der Backform auf einem Gitter abkühlen lassen, nicht aus der Backform nehmen.

Den Dampfgarer auf 175 Grad vorheizen.

Ca. 200 g Frischkäse mit ca. 100 g Zucker und Stärke in eine große Schüssel geben und bei niedriger Stufe etwa drei Minuten mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine verrühren. Dann den Rest des Frischkäses untermischen. Restlichen Zucker und Vanille-Extrakt zugeben und auf mittlerer Stufe weiterschlagen. Dann nach und nach die Eier und zuletzt die Sahne unterrühren, nur so lange schlagen, bis die Creme verrührt ist, nicht „überschlagen“.

Die Füllung behutsam auf dem Boden verteilen. Den Kuchen bei 100% Feuchtigkeit für ca. eine Stunde backen, bis die Füllung kaum noch wackelt.

Mit einem dünnen Messer am Rand des Cheesecakes entlang fahren um Risse beim Abkühlen zu verhindern. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter eine Stunde abkühlen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen, bis er richtig gut durchgekühlt ist, mindestens fünf Stunden oder über Nacht. Wer keinen Dampfgarer hat, kann den Kuchen auch in einem Wasserbad bei 175 Grad backen. Dazu ca. 1 Liter Wasser zum Köcheln bringen. Die Backform mit der Frischkäsemasse mit zwei Bahnen Alufolie von außen kreuzweise umwickeln und abdichten. Die Backform in eine größere Form setzen und diese etwa zwei cm hoch mit heißem Wasser füllen. Ca. 1 Stunde im vorgeheizten Ofen backen, bis die Füllung kaum noch wackelt. Kuchenform aus dem Wasserbad

nehmen. Mit einem dünnen Messer am Rand des Cheesecakes entlang fahren um Risse beim Abkühlen zu verhindern. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter 1 Stunde abkühlen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen, bis er richtig gut durchgekühlt ist, mindestens fünf Stunden oder über Nacht.

Für den Guss die Kirschen mit Saft, Zucker, Stärke und Salz in einen Topf geben und unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Ein bis zwei Minuten köcheln, bis die Soße dicklich wird. Eine Minute abkühlen lassen und dann über den abgekühlten Kuchen gießen.

Cynthia Barcomi am 05. Februar 2016