
Amerikanischer Käsekuchen

Für den Mürbeteig:

125 g kalte Butter

100 g Zucker

100 g geriebene

Schokolade

100 g Weizenmehl 405

1 Ei

Für den Belag:

500 g Frischkäse naturell

400 g Creme fraiche

150 g Zucker

3 Eier

2 EL Speisestärke

1 TL Vanilleextrakt

Nach Belieben:

frische Beeren, etwas fertig zubereiteter Tortenguss (aus einem halben Päckchen)

Für den Mürbeteig die Zutaten miteinander verkneten, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig evtl. eine halbe Stunde kühlen.

Im Anschluss den Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen und in eine Springform mit 26 cm geben. Diese damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen.

Für den Belag die Zutaten miteinander verrühren bis die Masse gleichmäßig ist. (Nicht zu stark rühren, damit sich nicht zu viele Luftblasen bilden)

Die Käsemasse auf den Mürbeteig gießen und verlaufen lassen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 45-50 Minuten hell backen. Evtl. nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken.

Anschließend den Backofen ausschalten, den Kuchen noch 15 Minuten im heißen Backofen stehen lassen. Danach den Käsekuchen in der Form gut abkühlen lassen.

Beeren waschen und auf dem Käsekuchen verteilen. Tortenguss nach Belieben darüber träufeln.

Backtemperatur: 175°C Umluft

Backzeit: 45-50 Minuten +
15 Minuten Standzeit

