

American Cheesecake mit Erdbeersauce:

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten Boden:

- 250 g Haferkekse (z.B. Hobbits von Brandt), halbiert
- 100 g Mandeln
- 150 g Butter, in Stücken

Zutaten Belag:

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 800 g Frischkäse
- 180 g Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker,
- 250 g Zucker
- 30 g Speisestärke



Zutaten Topping:

- 500 g Erdbeeren
- 2 Päck. Vanillezucker

Zubereitung:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Haferkekse in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine größere Schüssel umfüllen.

Mandeln in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 8** zerkleinern und zu den Keksen geben.

Butter in den Mixtopf geben und **3 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen.

Keks-Mandel-Mischung zugeben, **10 Sek./Stufe 4** verrühren und in die vorbereitete Springform geben. Die Mischung mit einem Esslöffelrücken gleichmäßig verteilen, damit ein fester Tortenboden entsteht. **Springform ca. 30 Minuten kalt stellen.**

Mixtopf spülen.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Springformboden und -rand von außen kreuzweise mit 2 Bahnen Alufolie umwickeln, damit die Form abgedichtet wird.

Eier, Salz, Frischkäse, Sahne, Vanillezucker, Zucker und Speisestärke in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 4** verrühren und auf den Keksboden geben.

Springform mittig auf ein tiefes Backblech (Fettpfanne) stellen und in die zweite Einschubleiste von unten schieben. Ca. 700 g warmes Wasser in die Fettpfanne gießen, sodass die Springform ca. 5 mm im Wasser steht und den Kuchen 1 Stunde (180°C) backen. Die Creme sollte nach dieser

Zeit nur noch leicht wackeln, wenn man an der Springform rüttelt. Cheesecake aus der Fettafanne nehmen und **ca. 1,5 Stunden in der Form abkühlen lassen.**

Alufolie von der Springform entfernen und Cheesecake mit Frischhaltefolie abgedeckt **mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.**

Für die Sauce Erdbeeren putzen und 6 schöne Erdbeeren zum dekorieren zurücklegen. Den Rest mit dem Vanillezucker in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 8 pürieren.

Einen Teil der Erdbeersauce über den Kuchen geben, so das am Rand etwas Sauce hinunter läuft. Die sechs Erdbeeren halbieren und auf dem Kuchen verteilen. Restliche Sauce in eine kleine Flasche oder ein MilchKännchen geben und zum Kuchen reichen.

Tipp: Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er richtig durchgezogen ist. Daher kann er gut 1-2 Tage vorher zubereitet und abgedeckt, kühl gelagert werden. Falls noch Erdbeersauce übrig bleibt, diese mit Milch zum Milchshake verarbeiten oder in Naturjoghurt einrühren, als Dessert.

Sibylle Hansen selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn,
Eichenweg 55, 33178 Borchon, Mobil: 0175 2454 082
Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de