Benötigte Zutaten

1 - 2 - 3 Mürbteig	
75 g	Zucker
150 g	Premium Teebutter
225 g	Weizenmehl
Frischkäsefüllung	
600 g	Premium Frischkäse Natur
200 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
3	Eier
60 g	Maisstärke
	Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
100 g	Beeren nach Wahl (optional)

Frischkäsekuchen

Dieser Frischkäsekuchen von Martina Enthammer begeistert garantiert jeden Kuchenliebhaber. Mit seinem herrlich cremigen Inneren und dem leckeren Mürbteigboden ist er ein wahrer Genuss - ob als Dessert oder als Highlight auf der Kaffeetafel!

Anleitung

1. Die gekühlte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Mehl verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt.

2. Anschließend den Teig für mindestens 1 Stunde zum Rasten in den Kühlschrank stellen.

3. In der Zwischenzeit wird die Frischkäsemasse zubereitet. Dazu den Frischkäse cremig rühren.

4. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, die Eier, die Maisstärke, den Zitronenabrieb und Zitronensaft unterheben.

5. Nach der Ruhezeit den Mürbteig in die mit Öl ausgepinselte Springform auslegen. An den Rändern der Springform soll der Mürbteig etwa 3 cm hoch sein, damit die Frischkäsefüllung nicht auslaufen kann. Den Teig am Boden ein paar Mal mit einer Gabel einstechen.

6. Die Frischkäsemasse vorsichtig auf den Mürbteigboden gießen und die Springform in den vorgeheizten Backofen geben.

7. Zusätzlich eine hitzebeständige Schale mit Wasser füllen und ebenfalls in das Backrohr stellen. So wird viermieden, dass der Kuchen an der Oberfläche keine Risse bekommt. Dadurch wird er aber auch herrlich cremig.

8. Den Kuchen bei 180°C 50 Minuten backen. Danach den Ofen auf 165°C zurückdrehen und den Kuchen weitere 45 Minuten fertig backen.

9. In der Form lauwarm auskühlen lassen und genießen.

TIPP: Wer mag kann frische oder gefrorene Beeren in die Frischkäsemasse

einrühren. So wird aus dem Frischkäsekuchen eine herrlich fruchtige Variante.

Wer möchte, dass der Cheesecake keine Farbe annimmt, legt nach der Hälfte der Backzeit ein Stück Alufolie über den Kuchen.

Ein Rezept von
food-stories.at