

Einfacher Cheesecake

Von Kuchenfee

Ein klassischer Käsekuchen ist ein herrlicher Genuss, oder? Er ist so cremig, lecker & einfach. Ein einfaches Käsekuchen Rezept sollte jder in seinem Rezeptbuch haben denn jeder isst gern Cheesecake, oder? Cheesecake mit Frischkäse und Keksboden - so einfach und so lecker. Esst ihr euren Käsekuchen am liebsten mit Quark oder Frischkäse? oder sogar mit Schmand? Wenn ihr möchtet, könnt ihr in den Cheesecake auch Kischen oder Äpfel geben, es schmeckt wunderbar! Lasst es euch schmecken und habt viel spaß beim backen und genießen :)

Solltet ihr euch jetzt ausserdem noch fragen was den Cheesecake von einem deutschen Käsekuchen unterscheidet, hilft euch diese Erklärung sicher weiter.

Der amerikanische Cheesecake unterscheidet sich auf mehrere Arten vom klassischen deutschen Käsekuchen und ist deshalb so lecker und beliebt. Einige der wichtigsten Unterschiede sind:

Die Konsistenz: Der amerikanische Cheesecake ist im Vergleich zum deutschen Käsekuchen deutlich cremiger und dichter. Er wird aus Frischkäse hergestellt, was ihm eine glatte und seidige Textur verleiht. Der deutsche Käsekuchen hingegen ist lockerer und hat eine krümelige Konsistenz.

Der Geschmack: Der amerikanische Cheesecake hat einen intensiven und süßen Geschmack, der von der Verwendung von Frischkäse, Zucker und oft auch saurer Sahne herrührt. Der deutsche Käsekuchen hingegen ist weniger süß und hat oft einen leicht sauren Geschmack durch die Verwendung von Quark.

Die Kruste: Der amerikanische Cheesecake wird oft mit einer Kruste aus Keksen oder Kuchenboden hergestellt, was ihm eine knusprige Textur verleiht. Der deutsche Käsekuchen hingegen hat meistens keinen Boden oder wird mit einem Mürbeteigboden hergestellt.

Die Zubereitung: Der amerikanische Cheesecake wird in der Regel im Wasserbad gebacken, um ein gleichmäßiges und glattes Ergebnis zu erzielen. Der deutsche Käsekuchen hingegen wird meistens einfach im Ofen gebacken.

Zusammenfassend kann man sagen, dass der amerikanische Cheesecake aufgrund seiner cremigen Konsistenz, des intensiven Geschmacks und der knusprigen Kruste so lecker und beliebt ist. Obwohl er sich deutlich vom klassischen deutschen Käsekuchen unterscheidet, ist er ein einzigartiges und köstliches Gebäck, das sich großer Beliebtheit erfreut.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	1 Std. 10 min	n/a	1 Std. 30 min

Zutaten

BODEN

80 g Butter

flüssig

200 g Butterkekse

Vollkorn, gemahlen

FÜLLE

1 kg Frischkäse

Raumtemperatur

200 g Schmand

Raumtemperatur

4 Eier

Raumtemperatur

90 g Zucker

1 Paket Vanillinzucker

Optional

Werkzeuge

Springform

26er

Waage

Gummilippe

Zubereitung

- 01** Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 02** Butterkekse mahlen und mit der flüssigen Butter vermengen und fest in die Form drücken. Den Boden etwa 10 Minuten anbacken, während dessen die Fülle herstellen.
- 03** Frischkäse mit Schmand verrühren. Nicht aufschlagen, nur kurz verrühren! Dann den Zucker dazu geben.
- 04** Die Eier gründlich verquirlen und dann zur Frischkäsемasse geben, kurz verrühren und über einen Löffel laufend in die Springform geben.
- 05** Vor dem backen, die Springform vorsichtig aber kräftig mehrfach auf die Arbeitsfläche klopfen um Luftblasen in der Masse aufsteigen zu lassen.
- 06** Den Käsekuchen in den Ofen geben und etwa 30 Minuten backen. Nach 30 Minuten den Ofen auf 130°C Umluft runter stellen und weitere 40 Minuten backen.



- 07** Nach dem backen den Ofen ausschalten, Türe zulassen (!) & weitere 90 Minuten stehen/ruhen lassen.

08 Am besten lässt sich der Käsekuchen gut gekühlt verzehren. Dafür den Cheesecake am besten über Nacht im Kühlschrank lagern.