

American Cheesecake

Boden

150 g Butter
240 g Butterkekse

1. Die Butter in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Schmelzen lassen und von der Hitze nehmen.
2. Die Butterkekse fein zerbröseln und unter die Butter mischen. In eine kleine Springform füllen und mit einem Löffel gleichmäßig andrücken. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Füllung

200 g Zucker
3 EL Maisstärke
850 g Frischkäse (zimmerwarm!)
1 Ei
½ Becher Schlagsahne
¼ TL Vanilleextrakt

1. Den Ofen auf 230 °C vorheizen (Ober-Unterhitze).
2. Zucker und Stärke in eine große Schüssel geben. Frischkäse zufügen und mit einem elektrischen Handmixer cremig glatt schlagen.
3. Das Ei zugeben und gut unterrühren.
4. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Vanilleextrakt einrühren.
5. Die Füllung auf den Boden streichen. In der Mitte des Ofens 30 Minuten backen, bis die Oberfläche anbräunt und die Füllung an den Rändern fest wird.
6. In der Form abkühlen lassen. Mindestens 3 Stunden bzw. über Nacht kalt stellen, erst dann aus der Form nehmen und servieren.