

New York Style Cheesecake

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
 Backen: ca. 45 Min.
 Kühl stellen: mind. 6 Std.
 Für eine Springform von
 ca. 18 cm Ø, Boden mit Backpapier
 belegt, Rand gefettet

150 g Vollkornquetzli
 (z. B. Naturaplan Vierkorn)

50 g Macadamia-Nüsse

50 g Butter, flüssig, abgekühlt

2 Prisen Fleur de Sel

400 g Doppelrahm-Frischkäse
 (z. B. Philadelphia)

2 Eier

100 g Zucker

1 Vanillestängel, längs
 aufgeschnitten, nur
 ausgekrazte Samen

¼ TL Muskat

200 g Crème fraîche

4 EL Konfitüre (z. B. Himbeere
 oder Kirsche)

1. Quetzli und Nüsse im Cutter fein mahlen oder in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz fein zerstoßen, in eine Schüssel geben. Butter und Fleur de Sel darunter-mischen, auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen, mit einem Löffelrücken oder Glasboden gut andrücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen, kühl stellen.
2. Frischkäse, Eier, Zucker, Vanillesamen und Muskat in einer Schüssel verrühren. Masse auf dem Quetzliboden verteilen.
3. **Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter ca. 5 Min. abkühlen.
4. Crème fraîche auf dem Kuchen verteilen. Konfitüre löffelweise darauf verteilen, mit einem Löffelstiel marmorieren.
5. **Fertig backen:** ca. 15 Min. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, Formenrand entfernen, zugedeckt mind. 6 Std. kühl stellen.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühl-schrank ca. 3 Tage.

Stück (¼): 438kcal, E 8g, Kh 31g, F 31g

Eine
Sünde
wert

