

# Zutatenliste

## Cheesecake

Anzahl	Einheit	Zutat
100.00	g	Butter
1.00	Prise	Zimt
1.00	Pck.	Vanillezucker
200.00	g	Zucker
4.00		Eier
2.00	El	Zitronensaft
800.00	g	Frischkäse
200.00	g	Schmand o. Creme fraiche
1.00	Pck	Vanillezucker

## Zubereitung

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Zwieback grob zerbröseln und in einen stabilen Beutel geben. Mit dem Nudelholz hin und her rollen, bis alles ganz fein zerbröselt ist. Butter mit Zwiebackbröseln, Zimt und Vanillezucker vermischen und als Boden in die ungefettete Springform drücken.

Backofen auf 150° Grad vorheizen (Umluft ohne vorheizen: 140° Grad).

Eier und Zucker mit dem Quirl ganz schaumig schlagen. Frischkäse löffelweise dazugeben und gut unterschlagen. Zitronensaft zufügen. Den Teig nun in die Form füllen, gut verteilen und dabei andrücken.

Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene ungefähr 1 Stunde backen. Crème fraiche oder Schmand mit Vanillezucker mischen und auf dem Käsebelag verstreichen. Nochmals ungefähr 10 Minuten backen.

Herausholen und in der Form abkühlen lassen.