Zutatenliste

Amerikanischer Käsekuchen

Anzahl	Einheit	Zutat
1	Packung (225g)	Der Markenzwieback
150.00	g	Butter
2.00	Packung	Vanillezucker
200.00	g	Zucker
4.00	Stück	Eier
1.00	Stück	Bio-Zitrone
200.00	g	Crème Fraîche
800.00	g	Frischkäse
1.00	Packung	Vanille-Aroma
1.00	TL	Zimt

Zubereitung

Die 150g Butter in einem Topf zerlassen. Währenddessen den Zwieback in einen Plastikbeutel bröseln und mit einem Nudelholz so lange über den Beutel fahren, bis der Zwieback ganz klein gebröselt ist. Zerlassene Butter vom Herd nehmen. Die Zwiebackbrösel mit in den Topf geben, dazu noch 1 Packung Vanillezucker und 1 TL Zimt. Alles gut vermischen und als Boden fest in eine Springform drücken. Die Form muss nicht gefettet werden.

In einer Schüssel die 4 Eier und die 200g Zucker schaumig schlagen. Den Frischkäse langsam unter Rühren unterschlagen. Den Saft einer unbehandelten Zitrone und 1 Packung Vanille Aroma dazugeben und verrühren. Den Teig langsam und gleichmäßig in die Form auf den Zwieback-Boden füllen.

Den Ofen auf 140° Umluft einstellen und den Käsekuchen ca 70min auf der mittleren Schiene backen.

Einen Becher Crème Fraîche mit 1 Packung Vanillezucker vermischen, vorsichtig auf dem Kuchen verstreichen und nochmal für ca 10min weiterbacken.

Um den Kuchen gut aus der Form zu bekommen, noch eine Weile abkühlen lassen. Schmeckt fisch gebacken und noch leicht warm am besten.