

Amerikanischer Käsekuchen

Zutaten Boden:

200 g Vollkornkekse
100 g Butter
70 g Zucker

Zutaten Belag:

900 g Philadelphia Frischkäse
180 g Zucker
2 Eier
2 Rührchen Vanillearoma
1 EL Speisestärke
250 g Schmand

Zubereitung:

- Für den Kuchenboden die Kekse zerbröseln.
- Die Butter zum Schmelzen bringen.
- Butter, Zucker und Keksbrösel verkneten.
- Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Mit 180° C 10 Minuten backen.
- Kuchenboden abkühlen lassen.
- Für den Belag Eier und Zucker cremig rühren.
- Restliche Zutaten nach und nach gründlich unterrühren.
- Käsemischung auf den vorgebackenen Boden geben.
- Bei 200° C etwa 45 Minuten backen.
- Den Backofen ausschalten und die Tür leicht öffnen.
- Kuchen im Herd 3 Stunden abkühlen und ruhen lassen.