

Zwei Rezepte für Cheesecake

1. «Normaler» Cheesecake

Boden

1 Pack Butterguetsli im Mixer zu Mehl verhacken (ca.200 - 250 g)
60 g Butter schmelzen, mit den Guetsli vermischen und in den Boden der Springform pressen

Füllung

454 g Philadelphia cream cheese
70 g Zucker
4 Eier
1 1/2 Teelöffel Vanille Aroma (oder 1 Teelöffel Vanillezucker)
3 Esslöffel Zitronensaft
1/2 Teelöffel Zitronenrinde, abgerieben

Alles zusammen im Mixer gut verrühren, auf den Boden giessen und 25 Minuten (oder bis es fest wird) bei 190° backen. Dann herausnehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Topping

3.75 – 4 dl Sauerrahm (creme fraiche)
3 Esslöffel Zucker
1/2 Teelöffel Vanille Aroma (oder 1/2 Teelöffel Vanillezucker)

Gut verrühren, auf den abgekühlten Kuchen giessen und nochmals bei 190°C während 8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf Raumtemperatur abkühlen lassen, mit Plastikfolie zudecken (in der Springform) und mindestens 12 Stunden kühlstellen.

2. Amaretto-Cheesecake

Boden

1 Pack Schoggiguetsli im Mixer zu Mehl verhacken (ca.200 - 250 g)
30 g gemahlene Mandeln
1/2 dl Amaretto
2-3 Esslöffel Butter schmelzen, mit den Guetsli, Mandeln und Amaretto vermischen und in den Boden der Springform pressen

Füllung

454 g Ricotta
225 g Philadelphia cream cheese
4 Eier
0.8 dl Amaretto
150 g Zucker
1/4 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Orangenrinde, abgerieben

Alles zusammen im Mixer während 5 Minuten verrühren, auf den Boden giessen und 1 Stunde (oder bis es fest wird) bei 160° backen. Ofen ausschalten und den Kuchen bei geöffneter Ofentür 15 Minuten im Ofen lassen. Dann herausnehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Plastikfolie zudecken (in der Springform) und mindestens 8 Stunden kühlstellen.

Viel Spass beim Backen!