

## **New Yorker Cheesecake mit unserem Fruchtaufstrich Liebeserklärung**



### **New York Cheesecake mit „Liebeserklärung“**

Cremitig, reichhaltig und einfach unwiderstehlich:

Dieser New York Cheesecake vereint das Beste aus amerikanischer Backtradition mit dem fruchtig-feinen Geschmack unserer „Liebeserklärung“ – einem samtigen Aufstrich aus Himbeeren, Kirschen und roten Johannisbeeren. Ein Dessert, das nicht nur zum Kaffee, sondern auch zum Verlieben ist.

Zutaten für eine Springform (Ø 24 cm)

Für den Boden:

150 g Butterkekse

80 g Butter, geschmolzen

Für die Füllung:

600 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

200 g Schmand oder Crème fraîche

150 g Zucker

3 Eier (Größe M)

1 EL Speisestärke

1 TL Vanilleextrakt (oder das Mark einer Vanilleschote)

1 Prise Salz

1 TL Zitronensaft

Für das Topping:

ca. 200 g „Liebeserklärung“

Optional: Frische Beeren zur Dekoration

Zubereitung

1. Boden vorbereiten:

Butterkekse fein zerbröseln (am besten mit einem Gefrierbeutel und Nudelholz oder im Mixer). Mit der geschmolzenen Butter vermengen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken, gut andrücken und kühl stellen.

## 2. Füllung herstellen:

Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Frischkäse, Schmand, Zucker, Eier, Stärke, Vanille, Zitronensaft und Salz zu einer glatten Creme verrühren (nicht zu lange rühren, damit keine Luftblasen entstehen).

Die Creme auf den Keksboden geben und glatt streichen.

## 3. Backen:

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50–60 Minuten backen. Die Mitte darf noch leicht wackeln – beim Abkühlen wird sie fest. Anschließend den Ofen ausschalten, einen Holzlöffel in die Tür klemmen und den Cheesecake im Ofen abkühlen lassen. Danach vollständig auskühlen und am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

## 4. Veredeln:

Kurz vor dem Servieren großzügig mit „Liebeserklärung“ bestreichen und nach Wunsch mit frischen Beeren garnieren.

### **Serviervorschlag:**

Am besten schmeckt der Cheesecake gut gekühlt – ideal als festliches Dessert, für besondere Anlässe oder einfach, um einem lieben Menschen eine süße Freude zu machen.

### **Tipp:**

Du kannst die „Liebeserklärung“ auch leicht erwärmen und als warmes Fruchtspiegel-Topping servieren – für ein Extra an Genuss.