

## Amerikanischer Swirl - Cheesecake



- **Küche:**Amerikanisch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht, Mittel
  
- **Portionen:** 12 - 16 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12 - 16 Stück', 'yield' : '' });
```

„Count the memories not the calories!“- mit diesem Slogan möchten wir Ihnen dieses Rezept vorstellen: ein amerikanischer Käsekuchen mit buttrigem Keksboden und Doppelrahm Frischkäse, den Sie mit vielen Beerenfrüchten wie z. B. Erdbeeren, Himbeeren, oder Blaubeeren machen können. Es gibt viele Varianten des Käsekuchens, aber diese wird Sie ausnahmslos begeistern!

Mal etwas anderes, sieht hübsch aus, nicht gerade etwas für Kalorienzähler. Aber soooo lecker, man gönnt sich ja sonst nichts! Der Käsekuchen ist ideal als Nachtisch zum Tee oder Kaffee. Außerdem ist er als Geburtstagskuchen perfekt, sowohl für die kleine, als auch die große Geburtstagskinder!

### Zutaten

- Für den Boden einer: 26 cm Ø großen Springform:

- 200 g Butterkekse, fein zerbröselt, 90 g kalte Butter
- 600 g Doppelrahmfrischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 175 g Zucker
- 200 g saure Sahne
- 3 Eier
- Mark 1 Vanilleschote
- Etwas Alufolie
- Für das Erdbeermark:
- 30 g Zucker
- Saft und den Abrieb 1 Limette oder Orange
- 500 g Erdbeeren, geputzt, gewaschen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Springform zunächst ausfetten und mit Alufolie so auslegen, dass sie rundherum verschlossen ist. Den Backofen auf 160 ° C vorheizen, das tiefe Backblech etwa 1 cm hoch mit heißem Wasser füllen.

### Schritt2

Die fein gebröselten Butterkekse mit der Butter vermischen und gleichmäßig in die Form drücken. 10 min. bei 180 ° C vorbacken, danach etwas abkühlen lassen.

### Schritt3

In der Zwischenzeit 400 g Beeren mit dem Zucker pürieren, 100 g in kleine Würfel schneiden und später unter das restliche Fruchtpüree mischen.

### Schritt4

Den Frischkäse und den Zucker 1 - 2 min. cremig rühren, die Eier, saure Sahne, Vanillemark und Limettenschale unterheben.

### Schritt5

Einige große Erdbeertupfen darüber geben und mit einen Holzstab verziehen - marmorieren. Ca. 45 - 50 min. auf der mittleren Schiene backen, bis die Füllung fest geworden ist, ohne Farbe genommen zu haben. Abkühlen lassen, portionieren und mit dem Fruchtmark servieren.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Gefüllte Kuchen, Torten **Zutaten:**Beeren, eier, Limetten, Orange, Sahne, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/swirl-cheesecake/>