New York Cheesecake

Zutaten für den Boden:

200 g	Vollkornkekse
100 g	geschmolzene Butter
20 g	weiche Butter zum Ausfetten der Backform
30 g	Zucker
1 Prise	Salz

Zutaten für den Belag:

1000 g	Philadelphia
285 g	Zucker
45 g	Mehl
160 g	Sauerrahm
1	Vanilleschote
3 XL	Eier
200 g	Blaubeeren

Zubereitung:

Für den Boden die Kekse in einem Mixer sehr fein zermahlen, bis nur noch feine Krümel übrig sind. Diese dann mit der geschmolzenen Butter, 30 g Zucker und einer Prise Salz gut vermengen und in eine eingefettete Springform geben. Nun die Butter-Krümelmasse richtig gut festdrücken, idealerweise mit einem kleinen Topf. Dann für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen und danach bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen. Danach den Boden vollständig auskühlen lassen.

Währenddessen den Philadelphia in der Küchenmaschine 5 Minuten aufschlagen, dann den Sauerrahm und das ausgekratzte Vanillemark dazugeben. Mehl und Zucker vermischen und nach und nach zur Masse einsieben. Dabei nach Möglichkeit die Maschine auf mittlerer Stufe laufen lassen. Während die Maschine die Masse weiter aufschlägt, Ei für Ei dazugeben und untermischen.

Nun die fertige Masse in die vorbereitete Springform zu 3/4 auffüllen. Um ein rissfreies Ergebnis zu erzielen, einen Bräter bereitstellen in den die Springform hineinpasst. Die Springform mit Alufolie verkleiden und in den Bräter geben, diesen dann bis zur halben Höhe der Springform mit kochendem Wasser befüllen. Alles zusammen bei 170 Grad für ca. 75 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Zum Schluss den Ofen ausschalten, die Tür zur Hälfte öffnen und den Kuchen noch ca. 30 Minuten im Ofen ziehen lassen.

Im Fall eines Häussler Elektrosteinbackofens wie folgt vorgehen:
Ofen vorheizen auf 200 Grad Oberhitze, 120 Grad Unterhitze. Wenn die Temperatur erreicht ist, den Ofen ausschalten und den Kuchen inkl. Bräter einschießen. Nach ca. 75 Minuten ebenfalls die Ofentür zur Hälfte öffnen und noch ca. 30 Minuten den Kuchen im Ofen ziehen lassen. In beiden Fällen, den Kuchen idealerweise über Nacht abkühlen lassen und nach Belieben mit Früchten garnieren und servieren.