



Einfacher Basque Burnt Cheesecake mit Frischkäse



Zutaten

Menge

350 ml	Sahne, Zimmertemperatur
1 TL	Butter
250 g	Himbeeren (TK, aufgetaut)
50 g	Mehl
220 g	Zucker
1 TL	Zitronensaft, frisch gepresst
6	Eier, Zimmertemperatur
1	Päckchen Vanillezucker
3 EL	Puderzucker
900 g	Frischkäse, Zimmertemperatur

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 40 Min. Backzeit

pro Portion: 2076 kJ, 496 kcal, 30 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 36 g Fett, 208 mg Cholesterin, 1,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

schnell

Zubereitung

Eigentlich stehen wir nicht so auf verbrannte Kuchen, aber der San Sebastián Käsekuchen muss genauso sein! Denn die verbrannte Oberfläche und ein unglaublich cremiger Kern machen den San Sebastián besonders lecker. Auch bekannt unter dem Namen Basque Burnt Cheesecake ist der San Sebastián Käsekuchen ein Muss für alle Kuchenliebhaber! Das Besondere ist, dass der San Sebastián Käsekuchen keinen Boden besitzt und man somit noch mehr von der cremigen Frischkäse-Füllung probieren kann. Wir haben zu dem San Sebastián Cheesecake noch eine fruchtige Himbeersoße zubereitet, die perfekt zu dem Käsekuchen passt. Trau dich und mach den San Sebastián Käsekuchen unbedingt einmal nach! So einfach kannst du den Cheesecake nachmachen:

Step 1

Zuerst heizt du den Ofen auf 230 Ober-/Unterhitze vor. Dann eine Springform (Durchmesser 23 cm) leicht einfetten und mit zwei bis drei Bögen Backpapier auslegen und diese gut in die Form drücken. Das Papier sollte dabei überall über den Rand ragen.

Step 2

Jetzt gibst du den Frischkäse mit dem Zucker in eine große Schüssel und verrührst alles gut. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut unterrühren. Dann die Sahne sowie den Vanillezucker einrühren. Zum Schluss das Mehl dazu sieben und ebenfalls unterheben. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und für 30 Minuten backen. Dabei schauen, dass der Kuchen dunkel aber nicht zu dunkel wird.

Step 3

Dann den Ofen auf 200 Grad runter stellen und für noch ca. 10 Minuten weiter backen. Die Ränder sollten fest sein, aber die Mitte des Kuchens sollte noch immer wackeln, wenn man ihn rüttelt. Den Käsekuchen nach dem Backen in der Form komplett abkühlen lassen.

Step 4

In der Zwischenzeit kannst du die Soße machen. Dazu die Himbeeren zusammen mit dem Puderzucker und etwas Zitronensaft pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, kannst du das Backpapier vorsichtig entfernen und ihn zusammen mit der Himbeersoße servieren.