



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

American Cheesecake

Rezept www.rezeptteufel.de Autor Heike Straub Foto: Miriam
Im Weckglas eingemacht



Einkochzeit / Temperatur im Einkochautomat 30 min bei 100 °C
Vorbereitungszeit 5 Minuten
Zubereitungszeit 45 Minuten
Arbeitszeit 50 Minuten
Portionen 5 bis 6 Gläser a 370 ml Volumen
5 - 6 Weckgläser (Sturzgläser) inkl. Gummiringe und Klammern

Zutaten

200 g Butterkekse
1 TL Zimt
125 g Butter
500 g Frischkäse selbst gemacht oder Doppelrahmfrischkäse gekauft
500 g Schmand 24% Fett saurer Halbrahm und Creme Fraiche
2 Eigelb
150 g Zucker
Vanillemark
1 EL Speisestärke
2 EL Grieß
Backtrennmittel oder Butter und Grieß zum Ausstreuen der Gläser

Anleitungen

Gläser vorbereiten
Die Gläser mit Backtrennmittel einfetten oder mit Butter einfetten und dann dünn mit Grieß ausstreuen.
Backofen vorheizen
Den Backofen auf 150 °C Ober / Unterhitze vorheizen.

Keksboden zubereiten

Die Butterkekse fein zerkrümeln (entweder in der Küchenmaschine oder in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz drüberrollen) und mit dem Zimt in eine Schüssel geben. Die Butter schmelzen, zu den Kekskrümeln geben und zu einer krümeligen bis gebundenen Masse verrühren. Die Masse gleichmäßig auf den Boden der Gläser verteilen und verstreichen.

Cheesecakemasse zubereiten

Die Zutaten für die Füllung mit den Schneebesen eines Handrührgerätes gründlich verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Masse in die Gläser verteilen und die Oberfläche glattstreichen.
Cheesecake backen
Die Gläser auf einem Gitterrost auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben. Die Temperatur auf 160 °C herunterschalten und den Kuchen ca. 45 Minuten backen.



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Die Kuchenmasse geht in die Höhe und kann leicht über den Glasrand hinausgucken.

Das macht jedoch nichts, denn die Masse sackt gleich wieder zusammen.

Nach dem Backvorgang die Ofentür öffnen und die Gläser 10 Minuten im geöffneten

Ofen stehen lassen, damit der Kuchen etwas von seiner Feuchtigkeit verliert (jetzt sackt der Kuchen zusammen).

Verschließen der Gläser und sterilisieren

Während der Kuchen die 10 Minuten ruht, werden passende

Gummiringe ausgekocht und auf die Deckel gelegt. Die Gläser damit verschließen (Vorsicht Verbrennungsgefahr für die Finger) und die Klammern aufsetzen. Die Gläser nun auf ein mit ca. 2 cm lauwarmen Wasser befülltes Backblech geben und bei 100 °C (Ober-Unterhitze) in ca. 30 Minuten sterilisieren