



## New York Cheese Cake

### Boden:

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie geschmolzen ist. In der Zwischenzeit die Butterkekse zerbröseln. Die Kekse und Butter vermischen und auf den Boden einer Backform verteilen und festdrücken. Bei 180°C im Ofen für 5-10 Minuten vorbacken, dann wieder heraus nehmen.

### Belag:

Für den Belag den Zucker mit Stärke, Frischkäse und Quark cremig rühren. Das Ei, die Sahne und den Zitronensaft dazugeben und alles glatt rühren. Das Rührgerät nicht auf voller Stufe schlagen lassen, sondern auf kleiner Stufe in Ruhe cremig rühren, ganz wichtig!

Die Creme auf den vorgebackenen Boden streichen und für weitere 45 Minuten im Backofen backen. Wenn der Rand leicht braun ist, herausnehmen.

### Guss:

Die Zutaten für den Guss miteinander verrühren, den Guss auf dem Kuchen verteilen, glatt streichen und den Kuchen nochmal für 5 Minuten backen.

Am Besten den Kuchen über Nacht auskühlen lassen und genießen. Dazu schmecken auch sehr gut eingelegte Früchte (z.B. Kirschen).



### Zutaten für 1 Portion:

#### Boden:

200	g	Butterkekse
100	g	Butter

#### Belag:

200	g	Zucker
3	EL	Speisestärke
600	g	Frischkäse
200	g	Quark
150	g	Sahne
1	Stk	Ei
2	EL	Zitronensaft

#### Guss:

250	g	Schmand
2	EL	Zucker
1	Pck	Vanillezucker
1	TL	Zitronensaft