

Cheesecake

Ganz Amerika · Gelingt leicht

Käsekuchen

Zutaten für 12 Portionen, für eine Springform von 28 cm Ø :

175 g Butterkekse · 2 EL Zucker

1/2 TL Zimtpulver · 75 g Butter

weiche Butter für die Form

Für die Füllung:

700 g Doppelrahm-Frischkäse

175 g Zucker · 6 Eier

400 g saure Sahne · 3 EL Speisestärke

2 TL echte Bourbon-Vanille

1 EL Zitronensaft

1 EL abgeriebene Zitronenschale

Zubereitungszeit: 45 Min.

(+ 1 Std. Backen + 12 Std. Ruhen)

Pro Portion: 2100 kJ/500 kcal

1 Die Kekse in der Küchenmaschine oder in einem Kunststoffbeutel mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Die Brösel mit dem Zucker und dem Zimt mischen. In einem Topf die Butter schmelzen lassen, mit den Keksbröseln vermengen. Den Boden der Form mit Butter ausstreichen, die Keksbrösel hineinschütten. Die Form in den Kühlschrank stellen.

2 Für die Füllung den Frischkäse zusammen mit dem Zucker verrühren. Eier trennen, dann nacheinander die Eigelbe und die saure Sahne gründlich unter den Frischkäse rühren, bis alles gut vermischt ist.

3 Backofen auf 200° vorheizen. Speisestärke, Vanille, Zitronensaft und Zitronenschale ebenfalls gründlich unter die Käsecreme rühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und locker unter die Creme heben.

4 Die Creme in die Form umfüllen und darin glattstreichen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Gas Stufe 3, Umluft 180°) etwa 1 Std. backen. Sobald er sich zu färben beginnt, mit Backpapier abdecken. Den Ofen ausschalten, den Kuchen bei halb geöffneter Ofentür noch etwa 15 Min. ruhen lassen. Am besten über Nacht ruhen lassen, bevor der Springformrand gelöst und der Kuchen angeschnitten wird.

Brownies

Gelingt leicht · Geht schnell

Schokoladenschnitten

Zutaten für 20 Stück, für eine eckige Backform von 20 cm Kantenlänge:

100 g Zartbitterschokolade

125 g weiche Butter

150 g brauner Zucker

2 Eier

100 g Mehl

1/2 TL Backpulver

Salz

1 TL echte Bourbon-Vanille

150 g Walnußkerne

Fett für die Backform

Zubereitungszeit: 20 Min.

(+ 30 Min. Backen)

Pro Stück: 780 kJ/190 kcal

1 Die Schokolade grob hacken, dann in eine für ein Wasserbad passende Metallschüssel geben. Einen passenden Topf etwa 5 cm hoch mit Wasser füllen, das Wasser schwach erhitzen. Die Schüssel mit der Schokolade in das heiße Wasser stellen, so daß kein Wasser in die Schüssel laufen kann.

2 Die Schokolade im Wasserbad unter häufigem Rühren schmelzen lassen, dann kurz beiseite stellen.

3 In einer Schüssel die Butter mit dem braunen Zucker mit dem Handrührer cremig rühren. Die Eier und dann die flüssige Schokolade unterrühren.

4 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Mehl mit Backpulver, 1 Prise Salz und Vanille mischen. Die Walnußkerne hacken, mit der Mehlmischung unter den Teig rühren.

5 Die Backform fetten. Den Teig in die Form umfüllen, im Ofen (Mitte, Gas Stufe 3, Umluft 180°) etwa 30 Min. backen, bis ein in die Mitte gestecktes Hölzchen fast sauber wieder herauskommt. Auf ein Gitter stürzen und dort vollkommen auskühlen lassen. Zum Servieren in etwa 5 cm große Stücke schneiden.