

# Hier und heute



## Amerikanischer Cheesecake mit Erdbeersoße

Am ersten „Tag der deutschen Erdbeere“ macht Konditormeister Marcel Seeger einen der beliebtesten Kuchen überhaupt – amerikanischen Cheesecake. Als i-Tüpfelchen serviert er dazu eine fruchtige Erdbeersoße.

### Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Backform von 26 cm Durchmesser

#### Zutaten für den Boden

- 200 g Butterkekse
- 120 g flüssige Butter

#### Zubereitung

Die Backform mit Backpapier einschlagen, die Innenseite mit etwas Butter einfetten und auf ein Blech stellen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Butterkekse zerkleinern und mit der flüssigen Butter vermischen. Mischung in die vorbereitete Backform füllen, gleichmäßig verteilen und festdrücken. Dabei am Rand die Mischung etwas hochdrücken. Den vorbereiteten Boden für einige Minuten in den Kühlschrank stellen, damit er fest werden kann.

#### Zutaten für die Cheesecake-Füllung

- 800 g Doppelrahm-Frischkäse
- 140 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 4 Eier (Gr. M)
- 180 g Sahne
- 20 g Vanillepuddingpulver

#### Zubereitung

Den Doppelrahm-Frischkäse mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel glattrühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Sahne mit dem Puddingpulver steifschlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Frischkäsemischung heben. Den vorbereiteten Kuchenboden aus dem Kühlschrank holen, die fertige Frischkäse-Füllung darauf geben und glattstreichen. Den amerikanischen Cheesecake im vorgeheizten Backofen circa 50 Minuten goldgelb backen.

#### Zutaten für den Guss

- 220 g Sauerrahm (saure Sahne)
- 25 g Puderzucker
- 10 g Vanillepuddingpulver

#### Zubereitung

Sauerrahm mit Puderzucker und Vanillepuddingpulver gründlich verrühren. Den fertig gebackenen Cheesecake aus dem Ofen holen und mit einem Löffel die Sauerrahm-Mischung vorsichtig auf der Oberfläche verteilen. Anschließend den Cheesecake noch einmal für circa zehn Minuten in den Ofen geben. Den fertigen Cheesecake in der Backform

# Hier und heute



vollständig auskühlen lassen, erst dann den Ring vorsichtig entfernen und den Cheesecake circa vier Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er schön fest wird.

**Tipp:** Den Cheesecake mit Erdbeeren oder anderen Beeren dekorieren.

Dazu passt gut Erdbeersoße. Hierfür 150 Gramm Erdbeeren mit 30 Gramm Zucker und einem Spritzer Zitronensaft pürieren, bei Bedarf passieren. Die Soße zum Cheesecake servieren.