

# New York Cheesecake

Der New York Cheesecake verdankt seinen Namen der Tatsache, dass er in New York bzw. nach New Yorker Rezept gebacken wird, und er ist cremig, nicht zu süß und dabei üppig, ohne schwer zu sein. Mit anderen Worten: Er ist perfekt. Den einzig wahren New York Cheesecake gibt es nicht, aber je unverfälschter er ist, desto besser. „Unverfälscht“ bedeutet: Cream Cheese, Sahne bzw. saure Sahne, Zucker und Eier; sonst nichts. Die Kunst ist (wie immer, wenn es puristisch zugeht), die Zutaten ins rechte Verhältnis zueinander zu setzen und beim Backen Sorgfalt walten zu lassen.

Ich glaube, einen echten New York Cheesecake hat nur erlebt, wer bei *Tivo Little Red Hens*, *Eileen's*, *Veniero's* oder *Peter Luger* war. Bei *Luger* wird er zu allem Überfluss noch mit dick geschlagener Sahne (Schlag genannt) serviert.

Den Backofenrost ins untere Drittel des Backofens schieben und den Ofen auf 160 °C vorheizen. Eine Springform (23 cm Ø) mit Alufolie umwickeln, damit kein Teig herauslaufen kann. Die Form fetten und den Boden mit Backpapier belegen.

Für den Bröselboden die Kekse mit dem Zucker im Mixer fein zerkleinern. Die zerlassene Butter hinzufügen und weitermischen, bis sie vollständig untergearbeitet ist. Die Mischung fest und gleichmäßig in die vorbereitete Form drücken.

Für die Cheesecake-Masse die Sahne mit Zucker, Eiern und Vanille im Mixer verrühren. Frischkäse untermixen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Masse, die an der Schüsselwand haftet, nach unten schaben, damit keine Klümpchen zurückbleiben. Das Gerät weiter laufen lassen; die abgekühlte zerlassene Butter hineingeben und nur kurz untermischen. Die Masse auf den Bröselboden in die Form gießen und glatt streichen. Die Form behutsam auf die Arbeitsfläche stoßen, um Luftblasen zu entfernen; 1 Minute später wiederholen.

Cheesecake 45–50 Minuten backen, bis er etwas aufgegangen und oben gerade eben fest ist (wenn man die Form behutsam rüttelt oder den Kuchen oben vorsichtig berührt, wackelt er noch etwas). Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 4 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Inzwischen die Sahne mit Puderzucker und Vanille halb steif schlagen. Den Cheesecake 20 Minuten vor dem Servieren auf eine Servierplatte setzen und Raumtemperatur annehmen lassen. In Stücke schneiden, mit Schlagsahne servieren.

**TIPPS** Damit ein Cheesecake glatt und seidig wird und nicht einreißt, sollte so wenig Luft wie möglich in der Masse sein. Deshalb empfiehlt es sich, eine Küchenmaschine mit Messereinsatz zu verwenden; die Masse soll mehr gemixt als geschlagen werden. Immer nur so lange mixen, bis sich die Zutaten gerade eben verbunden haben. Schwache Hitze und langsames Abkühlen sind ebenfalls ein Schlüssel zum Erfolg. Deshalb die Ofentemperatur im Auge behalten und genau nach Rezept vorgehen.

## FÜR 10–12 PORTIONEN

### BRÖSELBODEN

200 g Vollkorn-Butterkekse  
75 g Rohrohrzucker  
125 g Butter, zerlassen

### CHEESECAKE-MASS

375 g Sahne  
220 g Zucker  
4 Eier  
1 EL Vanilleextrakt  
1 kg Doppelrahmfrischkäse mit  
Raumtemperatur, zerdrückt  
80 g Butter, zerlassen und  
abgekühlt

### SCHLAGSAHNE

500 g Sahne  
35 g Puderzucker  
1 TL Vanilleextrakt

## Die Geschichte des New York Cheesecake

---



---

Was heute in New York Kultstatus hat, trat im frühen 20. Jahrhundert zum ersten Mal in Erscheinung: Ein Produkt namens Philadelphia Cream Cheese (hergestellt im Staat New York) kam auf den Markt. Die Zielgruppe waren jüdische Restaurants, die aus dem Frischkäse den schlichten, sahnigen Cheesecake schufen. Möglicherweise wurde er im Turf Restaurant (das nicht mehr existiert) erfunden. Heutzutage findet man bei Lindy's und Junior's großartigen Cheesecake, und das Peter Luger Steakhouse, Eileen's sowie Two Little Red Hens werden ebenfalls für ihre Cheesecakes gerühmt.