

NEW YORK CHEESECAKE MIT CORNFLAKES - AMARANTH BODEN



ZUTATEN:

Springform: 26 cm Durchmesser

für den Boden

110 g SPAR Vital Cornflakes
3 g SPAR Vital Amaranth gepoppt
100 g Butter (flüssig)
60 g SPAR Vital Zucka

für den Cheesecake

4 Pkg. Frischkäse (200 g)
200 g SPAR Vital Zucka
4 Eier
2 EL Vanille-Puddingpulver
150 ml Schlagobers
250 g Sauerrahm
30 g SPAR Vital Zucka

für den Zwetschkenröster

600 g Zwetschken (entsteint)
300 g SPAR Vital Zucka
2 Gewürznelken
Zimtrinde
Zitronensaft
(Alternativ: 1 Glas Zwetschkenröster)



ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine 26er Springform mit 2-3 Lagen Alufolie außen verkleiden. Da die Springform in Wasser gestellt wird, sollte es sehr dicht sein.
2. Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Cornflakes mit dem Speedy Boy von Tupperware oder mit einem Fleischhammer im Frischhaltebeutel zerkleinern. Die zerkleinerten Cornflakes, Amaranth, Zucka vermischen und den flüssigen Butter dazugeben. Gut verrühren.
3. Die Masse in eine 26er Springform geben und fest auf den Boden drücken.
4. Für die Frischkäsecreme den Frischkäse mit dem Zucka mit dem elektrischen Handmixer gut verrühren. Die Eier einzeln nacheinander unterrühren. Nur so lange (kurz) verrühren, dass die Eier gerade so mit dem Rest vermischt sind.
5. Schlagobers mit Puddingpulver steif schlagen und unter die Frischkäse-Masse heben. Creme in die Form geben und glatt streichen.
6. Die Springform wird nun in einen größeren, ofenfestes Gefäß (zB Bräter) gestellt. Dieses Übergefäß nun mit etwas Wasser füllen. Das Wasserbad sorgt dafür, dass keine Risse auf der Oberfläche entstehen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.
7. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen (den Ofen derweil nicht ausschalten, er wird bei gleicher Temperatur noch benötigt).
8. Sauerrahm und Zucka glatt rühren und vorsichtig auf die warme Cheesecake verteilen. Den Kuchen erneut in den Ofen stellen und weitere 10 Minuten backen. Cheesecake im abgeschalteten, geöffneten Ofen ca. 1 Stunde auskühlen lassen. Anschließend 4 Stunden im Kühlschrank kühlen (besser noch über Nacht).
9. Für den Zwetschkenröster die Zwetschken zunächst waschen und entsteinen. Anschließend die Zwetschken mit Zucker, Gewürznelken, Zimtrinde, Zitronensaft und etwas Wasser langsam köcheln lassen, bis sich die Zwetschkenhaut leicht nach außen ringelt. Etwas auskühlen lassen.

Sollte gerade keine Zwetschken-Saison sein: es gibt Zwetschkenröster auch fertig zu kaufen.