



CHEESECAKE

ZUTATEN

- 240 g** Mehl
- 120 g** Zucker
- 170 g** Butter in Würfeln

- 200 g** Zucker
- 1 EL** Vanillezucker
- 4** Eier
- 600 g** Frischkäse
- 200 g** Crème fraîche
- 30 g** Vanillepudding-
Pulver
- 20 g** Zitronensaft

- 200 g** Crème fraîche
- 2 EL** Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen
2. Mehl, Zucker und Butter in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 7 mischen
3. Die Masse dünn auf den Boden einer ausgebutterten Springform drücken und an den Seiten etwas hochziehen
4. Zucker, Vanillezucker und Eier in den Mixtopf geben, 30 Sek. / Stufe 6 verrühren
5. Frischkäse, Crème fraîche, Vanillepuddingpulver und Zitronensaft in der Eimasse begeben und 30 Sek. / Stufe 4 glattrühren, die Frischkäsemasse in die vorbereitete Springform füllen
6. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 45 Minuten backen
7. Währenddessen restliche Crème fraîche und Vanillezucker verrühren
8. Nach Ablauf der Backzeit die Temperatur auf 180 Grad Umluft erhöhen, Crème fraîche auf dem Kuchen verteilen und weitere 10 Minuten fertig backen
9. Nach Ablauf der Zeit den Backofen ausschalten und den Cheesecake bei leicht geöffneter Backofentür im Backofen auskühlen lassen