

New York Sweet Potatoe Cheesecake

Zutaten für 4 Personen: Springform mit Durchmesser 28 cm

Für das Püree: 400 g Süßkartoffeln schälen und würfeln. Mit 1 TL Salz und 1 EL Zucker in einen Topf geben und weichkochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln pürieren und 300 g abwiegen.

Für den Boden: 200 g Vollkornbutterkekse in einem Gefrierbeutel mit der Teigrolle zerbröseln. Mit 80 g Zucker und 60 g flüssiger Butter vermischen. Auf dem Boden der Springform verteilen und festdrücken.

Für die Füllung: 400 g Magerquark, 400 g sahniger Frischkäse, 220 g Zucker, 1 Msp. gemahlene Vanille, 2 gestrichene TL Zimt, 1 Prise Salz, 4 Eier, 2 EL Speisestärke

Zubereitung Quark und Frischkäse mit dem Mixer glattrühren. Süßkartoffelpüree, Zucker, Vanille, Zimt und Salz dazu geben und verrühren. Dann die Eier zufügen und so lange auf mittlerer Stufe rühren, bis die Masse wieder homogen ist. Zum Schluss die Speisestärke unterrühren. Die Masse auf dem Boden verteilen und bei 130 Grad 60 Minuten backen. Den Ofen abschalten und den Kuchen noch 2 Stunden darinstehen lassen. Dann bei Zimmertemperatur weiter abkühlen lassen und gerne noch eine Nacht in den Kühlschrank stellen.



KOCHMOMENTE
DEINE KOCHSCHULE