REZEPT · NACHSPEISE · USA

# New York Cheesecake

Dieser Käsekuchen hat einen Boden aus Keksbröseln, eine Füllung aus Frischkäse und Eiern und einen Belag aus Sauerrahm. Er bleibt lange im ausgeschalteten Ofen und muss danach mindestens 8 Stunden im Kühlschrank durchziehen. Man sollte ihn also einen Tag vorher machen.




Rezept-ID: **R-52858** Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

⚠ **Wird noch geprüft:** Mengen werden noch geprüft: Die Quelle führt für den Boden 140 g „Sauerrahm", die Anleitung spricht von Keksbröseln. Auch die Sauerrahm-Mengen (Zutaten 250 ml und 150 ml, Anleitung 200 ml aus einem 284-ml-Becher) passen nicht ganz zusammen.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **85 g** | Butter (Boden, plus etwas geschmolzene Butter für die Form) |
| **140 g** | Keksbrösel (wird noch geprüft) |
| **1 EL** | Zucker (für den Boden) |
| **900 g** | Frischkäse |
| **250 g** | feiner Kristallzucker (für die Füllung) |
| **3 EL** | glattes Mehl |
| **1,5 TL** | Zitronensaft (Füllung) |
| **3** | Eier (groß), plus 1 Eidotter |
| **250 ml** | Sauerrahm (für die Füllung) (wird noch geprüft) |
| **150 ml** | Sauerrahm (für den Belag) (wird noch geprüft) |
| **1 EL** | feiner Kristallzucker (für den Belag) |

## Zubereitung

1. Ein Gitter in die Ofenmitte schieben. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den Boden einer Springform (23 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Boden die Butter in einem Topf schmelzen. Keksbrösel und Zucker einrühren, bis alles gleichmäßig feucht ist. In die Form drücken und 10 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Ofentemperatur auf 240 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) erhöhen.
4. Frischkäse in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer bei niedriger bis mittlerer Stufe ca. 2 Minuten cremig rühren.
5. Auf niedriger Stufe nach und nach den Zucker, dann das Mehl und eine Prise Salz einrühren. Zwischendurch Schüssel und Rührer abstreifen.

© Anton Barz

| | |
|---|---|
| **2 TL** | Zitronensaft (für den Belag) |
| **1 Prise** | Salz |
| | Vanille und abgeriebene Zitronenschale für die Füllung wird noch geprüft |

6. Auf den Schneebesen wechseln. Vanille, Zitronenschale und Zitronensaft zugeben. Eier und Dotter einzeln einrühren, dabei Schüssel und Besen mindestens zweimal abstreifen.

7. Den Sauerrahm glatt rühren und 200 ml davon abmessen (der Rest wird aufgehoben). Diese Menge bei niedriger Stufe einrühren, aber nicht zu lange schlagen. Die Masse soll glatt, leicht und etwas luftig sein.

8. Den Rand der Form mit geschmolzener Butter bestreichen und auf ein Backblech stellen. Die Füllung einfüllen. Klumpen mit einem Messer untertauchen, damit die Oberfläche möglichst glatt wird.

9. 10 Minuten backen. Dann auf 110 °C Ober-/Unterhitze (90 °C Umluft) reduzieren und weitere 25 Minuten backen. Beim Rütteln der Form soll die Füllung leicht wackeln.

10. Ofen ausschalten. Für einen cremigen Kern die Ofentür öffnen, für eine festere Konsistenz geschlossen lassen. 2 Stunden im Ofen auskühlen lassen. Oben kann beim Abkühlen ein kleiner Riss entstehen.

11. Für den Belag den aufgehobenen Sauerrahm mit dem zweiten Becher (142 ml), Zucker und Zitronensaft verrühren. Bis zum Rand auf den Kuchen streichen.

12. Locker mit Folie abdecken und mindestens 8 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

13. Mit einem Messer mit runder Klinge am Rand entlangfahren, um den Kuchen zu lösen. Springformrand öffnen, den Kuchen vom Boden auf einen Teller schieben und das Backpapier darunter herausziehen.

© Anton Barz

# obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

## Passend zum Rezept

**Springform, 23 cm**
bei Amazon · Affiliate-Link

**Handmixer**
bei Amazon · Affiliate-Link

**Backpapier rund für Springformen**
bei Amazon · Affiliate-Link

## Aus unserem Shop

**„Sonntags wird gebacken."**
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

**„Pie First. Questions Later."**
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

**„Oma sagt, i bin zu dünn"**
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

## Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
**30 Tage gratis testen**
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
**30 Tage gratis testen**
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
**Kaffee bis –30 %**
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

## Neu auf obkirchergasse.at

**Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling**
Döbling aktuell

**„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet**
Döbling aktuell

**T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department**
Döbling aktuell

## Döbling entdecken

**Betriebe in Döbling**
Firmenverzeichnis A–Z

**Alle Rezepte**
jeden Tag neue

**Öffis in Döbling live**
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz