

## American Cheesecake - Thermomix-Rezept



© American Cheesecake - Rezepte mit Herz



70 min + Wartezeit



leicht



2 Stück

### WIR LIEBEN MIXEN

### - WIR MACHEN EURE LIEBLINGSREZEPTE THERMOMIX-TAUGLICH!

Leserin Veronika hat uns im Rahmen der Aktion "Wir lieben Mixen" dieses wunderbare Rezept zugeschickt. Sie liebt es, Freundinnen zum Kaffeetrinken einzuladen und alle wünschen sich immer diesen leckeren American Cheesecake! Wir waren übrigens auch gleich Feuer und Flamme und haben es für den Thermomix umgeschrieben. So geht es jetzt noch einfacher und schneller!

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an:  
[rezeptemithertz@konstanzemedia.de](mailto:rezeptemithertz@konstanzemedia.de)

Dankeschön!

## Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	+ etwas zum Einfetten Butter
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Butterkekse
<input type="checkbox"/>	<b>600 g</b>	Doppelrahm-Frischkäse
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Magerquark
<input type="checkbox"/>	<b>210 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Sahne
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	+ 1 TL Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Schmand
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Vanillezucker

## Zubereitung

1. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Rand mit Butter einfetten. Von einem Bogen Backpapier 1-2 ca. 7 cm breite Streifen abschneiden und auf dem eingefetteten Rand glatt andrücken. Backofen auf 180 ° C (160 ° C Umluft ) vorheizen.
2. Butter in den Mixtopf geben und 4 Min./50 ° C/Stufe 1 schmelzen. Butterkekse zugeben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Kekskrümel in die Springform umfüllen und mit den Händen oder der Unterseite eines Trinkglases zu einem Boden festdrücken. Im heißen Ofen ca. 8 Min. backen.
3. Frischkäse, Magerquark, **180 g** Zucker und Speisestärke in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 5 glatt rühren. Dann 40 Sek./Stufe 5 einstellen und durch die Deckelöffnung das Ei, Sahne und 30 g Zitronensaft ins laufende Messer zugeben. Creme auf dem vorgebackenen Boden glatt streichen und im heißen Ofen ca. 45 Min. backen.
4. Für den Guss Schmand, restlichen Zucker, restlichen Zitronensaft und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 3 glatt rühren.
5. Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen, Schmand-Guss darauf verteilen und 5 Min. weiterbacken. Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Abgekühlten Kuchen mindestens drei Stunden vor dem Servieren kalt stellen.

## Nährwertangaben

Kalorien pro Stück: 445 kcal, 8 g E, 30 g F, 38 g KH

---

Kocht ihr auch unsere Heft-Rezept gerne nach?



Dann besucht uns doch einfach mal auf [Instagram](#) unter [@rezeptemithertz\\_magazin](#) und zeigt uns eure nachgekochten Rezepte mit dem Hashtag #wirliebenmischen

Wir sehen uns!