

Burnt Cheesecake - Baskischer Käsekuchen



© Burnt Cheesecake - Rezepte mit Herz



55 Min.



leicht



12 Stücke

Nein, wir haben den Kuchen nicht versehentlich zu lange im Ofen gelassen, dieser baskische Käsekuchen oder Burnt Cheesecake soll genau so sein! Das Restaurant "La Viña" im baskischen San Sebastian hat sich dieses Finish ausgedacht und die Karamell-Noten, die beim Bräunen entstehen, sind so lecker, dass von Amsterdam bis San Francisco alle Welt über diesen Kuchen spricht.

Wollt ihr den Trend-Kuchen auch probieren? Dann nichts wie los!

Die Zubereitung ist so einfach, dass der Kuchen in nur 5 Minuten gemixt ist!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1 kg	Doppelrahm-Frischkäse
<input type="checkbox"/>	500 g	Sahne
<input type="checkbox"/>	6	Eier
<input type="checkbox"/>	350 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	30 g	Mehl
<input type="checkbox"/>		Beeren für die Dekoration (optional)

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Eine Kuchenform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Springformrand dünn einfetten. Von einem Bogen Backpapier zwei ca. 5 cm breite Streifen abschneiden und an den Springformrand drücken.
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 5 mixen. Masse in die Form füllen, glatt streichen und den Kuchen im heißen Ofen 40-50 Min. backen. Die letzten Minuten auf Sichtkontakt backen, die Oberfläche des Kuchens sollte gleichmäßig braun sein.
3. Kuchen einige Minuten bei geöffneter Ofentür stehen lassen, dann herausnehmen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit frischen Beeren und/oder Beerensauce servieren.

Nährwertangaben

Nährwerte: 350 kcal, 7 g E, 23 g F, 29 g KH

Tipp: Die Masse reicht für eine 26er Form. Bei halbierten Zutatenmenge kann eine 20er Form verwendet werden.