

Zutaten

- 100 g süße Brösel (z.B. zerstoßene Kekse)
- 30 g geschmolzene Butter
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 4 ofenfeste Gläser
- 300 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 150 g Schmand
- 2 Eigelb
- Vanille und Limetten-Schalen-Abrieb

Dessert, Kuchen

Cheesecake »New York Style«

Entdecken Sie unser Rezept für den klassischen New York Style Cheesecake. Jetzt nachbacken und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Die Brösel mit der flüssigen Butter, dem Eigelb und dem Salz verrühren. Auf die Gläser verteilen und gut festdrücken.
2. Die Zutaten für die Creme gut miteinander vermengen, in die Gläser füllen und bei 160° C für 45 Minuten backen. Bei geöffneter Ofentür langsam auskühlen lassen und anschließend kaltstellen. Vor dem Servieren die Himbeersoße darauf geben.