Nah&Frisch

www.haasbacken.at Professional

Cheesecake

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Geburtstag Kuchen Schnelle Küche Sommer Topfenrezepte Torten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Für den Boden Mehl und Haas Backpulver versieben und anschließend mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend als Kuchenboden in eine Springform geben.
Für die Creme 5 Eidotter mit dem Zucker cremig schlagen und weiche Butter unterrühren. Anschließend den Topfen, das Haas Puddingpulver und zum Schluss den Eischnee unterheben. Die Topfenmasse in die mit dem Mürbteig ausgelegte Springform geben und bei etwa 175 C° im Backrohr 45 Minuten backen.
TIPP: Der Cheesecake schmeckt verfeinert mit Früchten wie zum Beispiel Pfirsichen noch besser.

ZUTATEN

- Zutaten für 1 Springform:
- Für den Boden:
- 200 g glattes Mehl
- 1 TL Haas Backpulver
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 75 g Butter
- 75 g Staubzucker
- 1 Ei
- Für die Creme:
- 1 Pkg. Haas Puddingpulver Vanille
- 2 Pkg. Speisetopfen
- 5 Eier
- 200 g Staubzucker
- 125 g weiche Butter