



San-Sebastian-Cheesecake-Rezept

Zeit gesamt
40min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Frischkäse, natur	1 kg
Schlagsahne	500 ml
Eier	5 St.
Zucker	350 g
Weizenmehl, Type 405	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel alle Zutaten mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen.

2. Teig in die Springform geben und gleichmäßig verteilen. Springform vorsichtig zweimal auf die Arbeitsfläche klopfen, damit keine Luftbläschen entstehen. San Sebastian Cheesecake ca. 30 Min. im Ofen backen.

3. San Sebastian Cheesecake in der Form abkühlen lassen und anschließend servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Info:

Der San Sebastian Cheesecake, der auch als "verbrannter Baskischer Cheesecake" bekannt ist, sollte eine dunkle aber nicht verbrannte Oberfläche haben und innen noch cremig weich sein.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	228 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	10 g