

**„Cheese Cake New York Style“**

**nach einem Rezept von Sylvia Lott**

© Daniel Culmann

Bitte zählen Sie mal keine Kalorien, sondern gönnen Sie sich zur Lektüre meines Romans ein köstliches Stück Cheese Cake und eine schöne Tasse Ostfriesentee! „Die Glücksbäckerin von Long Island“ist eine Familiensaga um das Auswandern, Sich-Durchkämpfen und Eine-neue-Heimat-Finden und gleichzeitig auch eine Hommage an all jene Frauen, die mit ihrem Kuchen die Familie oder ihre Wahlverwandten zusammenhalten.

Viel Vergnügen beim Lesen, Backen und Genießen!

Fotos (2): Daniel Culmann

Herzlich,

Ihre Sylvia Lott

**Für den Boden:**

• 250 - 300 g Haferkekse

• 100 g Butter

• 1 Prise Meersalz



**Serviervorschlag:**

• 120 g Schmand

• 200 g frische Erdbeeren

• 1 Glas Fruchtaufstrich (z. B. Erdbeer)

• 1 Becher Schlagsahne

• 1 Kiwi

• einige Zweige Zitronenmelisse

**Für die Füllung:**

• 700 g Doppelrahmfrischkäse

• 80 g Schmand

• 50 g flüssige Schlagsahne

• 200 g Zucker

• 2 EL Zitronensaft

• 3 EL Maisstärke

• 1 Päckchen Vanillezucker

• 4 kleine od. 3 normal große Eier

Für den **Boden** die Haferkekse fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter und einer Prise Meersalz verkneten. Die krümelige Masse in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) drücken und für 30 Minuten kühl stellen.

Für die **Füllung** müssen alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Frischkäse im Wechsel mit dem Zucker in eine Schüssel geben und bei niedriger Geschwindigkeit mit dem Mixer geschmeidig rühren. Dann Zitronensaft, Vanillezucker und Maisstärke unterrühren und alles ca. 4 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mixen. Die Eier einzeln dazugeben und langsam unterrühren. Den Schmand und die Schlagsahne unterrühren, bis alles gut vermengt ist, aber nicht zu lange schlagen. Die Füllung in die Springform auf den Keksboden gießen und Backofen auf 160 °C herunterschalten.

Der Kuchen gelingt am besten im **Wasserbad**: Die Springform außen mit Alufolie bis auf eine Höhe von ca. 4 cm seitlich hoch abdichten, so dass kein Wasser hineinlaufen kann. Kuchenform in eine größere (Auflauf-) Form auf die mittlere Schiene in den Backofen stellen. Jetzt kochend heißes Wasser etwa 2 bis 3 cm hoch in die umgebende größere Form gießen. Klappe schließen.

Nach etwa 15 Minuten die Temperatur auf ca. 120 °C herunterschalten und danach noch ungefähr eine Stunde backen lassen. Der Kuchen ist fertig, wenn er in der Mitte noch ein wenig „wabbelt“. Backofen ausschalten und das Wasserbad entfernen, ohne den Kuchen dabei aus dem Ofen herauszunehmen, damit er keinem Temperaturschock ausgeliefert ist: dazu am besten den Kuchen auf dem Boden des Backofens abstellen, Wasserbad aus dem Backofen nehmen und dann den Kuchen bei leicht geöffneter Backofentür auf dem mittleren Rost ca. 1 bis 2 Stunden auskühlen lassen.

**Tipp**: Der Cheese Cake muss mindestens eine Nacht im Kühlschrank verbringen, dann schmeckt er am besten. Kurz vor dem Servieren eine dünne Schicht Schmand auf den Kuchen streichen. Dazu passen frisch geschlagene Sahne und säuerliche Früchte. Am schönsten: frische Erdbeeren vermischt mit Erdbeer-Fruchtaufstrich als Topping. Sehr dekorativ ist zudem eine Garnierung mit Kiwischeiben und Zitronenmelisse.

*Bei diesem Rezept handelt es sich um eine vereinfachte Variante des Rezeptes, mit dem Sylvia Lotts Romanheldin Marie als „Die Glücksbäckerin von Long Island“ in den 1930er Jahren New York eroberte.*

Mehr Infos über die Hintergründe, Recherchen, neue Termine für Lesungen finden Sie im Internet unter [www.romane-von-sylvia-lott.de](http://www.romane-von-sylvia-lott.de) und außerdem bei facebook [www.facebook.com/Sylvialott](http://www.facebook.com/Sylvialott)