

Baskischer Käsekuchen ohne Boden

Baskischer Käsekuchen ohne Boden – super cremig – super lecker!

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 80 Min. · 12 Portionen

Zutaten

500 g Doppelrahm-Frischkäse
250 g Mascarpone
200 g Zucker
4 Eier
400 ml Sahne
1 TL Salz
Mark von 1 Vanilleschote
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Saft von 1 Bio-Zitrone
40 g Speisestärke

Zubereitung

1. Gebt 500 g Doppelrahm-Frischkäse, 250 g Mascarpone und 200 g Zucker in eine Schüssel und verrührt das Ganze zu einer geschmeidigen Creme.
2. Gebt dann 4 Eier dazu und verrührt alles ca. 5 Minuten lang zu einer homogenen Masse.
3. Rührt als nächstes 400 ml Sahne, 1 TL Salz, das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote und den Abrieb und Saft von einer Bio-Zitrone unter.
4. Siebt 40 g Speisestärke in die Masse und rührt sie gut unter.
5. Legt eine 26-cm-Springform komplett mit Backpapier aus. Das geht am besten, in dem ihr das Backpapier einmal zerknüllt – dann lässt es sich besser formen und „hebt“ nicht immer ab.
6. Heizt den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
7. Gießt die Käsekuchen-Masse in die Springform und backt den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. eine Stunde lang. Schaut zwischendurch mal durch die Backofentür! Sollte der Kuchen oben für euren Geschmack zu dunkel werden, legt einfach etwas Backpapier darüber. Traditionell ist der baskische Käsekuchen oben aber sehr dunkel – teilweise sogar verbrannt. Er wird deshalb auch „Burnt Cheesecake“ genannt.
8. Macht nach 60 Minuten den „Wackel-Test“. Wenn ihr die Springform leicht hin und her wackelt und es in der Mitte augenscheinlich noch flüssig ist, braucht der Kuchen noch ein paar Minuten. Wenn er sich wie Wackelpudding hin und herbewegt, ist er fertig.
9. Lasst den Kuchen auf Zimmertemperatur abkühlen und holt ihn erst dann aus der Form.