



**[Vanilla Cheesecake nach Chefkoch-Rezept](#)**



Vanilla Cheesecake nach einem Rezept von Chefkoch Alistair Barnes

„Simple Treasures“ heißt das [Kochbuch von Alistair Barnes, Chefkoch der Canadian Rocky Mountain Resorts](#). Einfach bezieht sich dabei auf die Zubereitung – siehe folgendes Rezept für einen zum Niederknien leckeren Vanilla Cheesecake, mit dem man sicherlich Eindruck schindet.

Zutaten für den Boden:

- 180 Gramm Butterkekse oder Graham Cracker, zerkrümmelt
- 2 bis 3 Esslöffel Zucker
- 100 Gramm geschmolzene Butter

Für die Füllung:

- 450 Gramm Frischkäse, Raumtemperatur
- 140 Gramm Saure Sahne
- 140 Gramm Zucker
- 2 Esslöffel Maisstärke
- 4 kleine Eier
- Inneres von 2 Vanilleschoten (oder 1 Paket Bourbon-Vanillezucker)

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Kekskrümel mit geschmolzener Butter und Zucker vermischen, auf dem Boden der Form verteilen und für 10 Minuten backen.

Den Frischkäse mit dem Vanillezucker vermengen, die Saure Sahne hinzufügen und gut verrühren.

Anschließend den Zucker und die Maisstärke hinzufügen, langsam die Eier dazugeben und die Masse schlagen, bis sie glatt ist. Den Teig vorsichtig auf den vorgebackenen Boden gießen und für 40 Minuten bei einer Temperatur von 130 Grad backen. In der Form abkühlen lassen und den Kuchen mit frischen Beeren der Saison oder Eiscreme servieren.