

# New York/Cologne-CHEESECAKE

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/anke-engelke-new-york-cologne-cheesecake/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/anke-engelke-new-york-cologne-cheesecake/)

---

## Zutaten für eine 18cm-Springform:

- 100g Butter
- 100g Zucker
- 50g Grieß
- 1 TL Backpulver
- 200g Frischkäse
- 200g Ricotta
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- Butter zum Einfetten

## Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen

Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren. Grieß, Backpulver, Frischkäse und Ricotta unterrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Boden der Springform mit Butter einfetten, die Masse einfüllen, glattstreichen und ca.

40 Minuten backen. Bei ausgestelltem Backofen und leicht geöffneter Ofentür den Kuchen noch 10 Minuten stehen lassen.

Rezept: Anke Engelke

Quelle: alfredissimo!