



STRAWBERRY CHEESECAKE

26er Springform / 10 inch springform

Zutaten Boden 300g Butterkekse 115g geschmolzene Butter	Ingredients Crust 10 oz graham crackers 3 tbsp sugar 1/2 cup butter
Zutaten Füllung 200g Zucker 25g Mehl 3 große Eier 175g Saure Sahne 680g Frischkäse 1 TL Vanilleextrakt	Ingredients Filling 1 cup sugar 1/4 cup flour 3 large eggs 3/4 cups sour cream 3 cups cream cheese 1 tsp vanilla extract
Zutaten Erdbeer-Topping 400g Erdbeeren, püriert 200g Erdbeeren, gewürfelt 150g Zucker 2 EL Stärke 1 TL Vanilleextrakt	Ingredients Strawberry Topping 2 cups strawberry puree 1 cup strawberries, chopped 3/4 cups sugar 2 tbsp starch 1 tsp vanilla extract

Zubereitung Boden

- 1. die Backform fetten, mit Mehl bestäuben und mit Backpapier auslegen**
- 2. Kekse klein schreddern**
- 3. mit der geschmolzenen Butter vermengen**
- 4. die Menge in die Backform geben und feste andrücken**
- 5. bei 165 Grad Ober/Unterhitze für ca 10 min backen**

Zubereitung Füllung

- 1. Frischkäse, Zucker und Mehl kurz aufschlagen**
- 2. mit dem Schaber die Seiten herunter kratzen und erneut schlagen**
- 3. die Sahne und das Vanilleextrakt per Hand unterrühren und danach vorsichtig weiter mixen**
- 4. nun die Eier einzeln hinzufügen**
- 5. die Masse auf den abgekühlten Boden geben**
- 6. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca 30 min backen**
- 7. nach der Backzeit noch 20 min (ohne Temperatur) im Ofen stehen lassen und vollständig auskühlen lassen (nicht den Rahmen lösen)**

Zubereitung Erdbeer-Topping

- 1. Zucker und Stärke vermengen und in einem Topf mit den pürierten Erdbeeren vermischen**
- 2. unter ständigem rühren aufkochen und Vanille + Erdbeerstücke hinzugeben (bis ein dicke Masse entsteht)**
- 3. auf den kalten Cheesecake die Erdbeersoße verteilen und im Rahmen über Nacht kaltstellen**

Instructions Crust

- 1. butter, flour and line springform with parchment paper**
- 2. shred cookies**
- 3. mix with melted butter and sugar**
- 4. press mixture into baking pan**
- 5. bake at 350°F for approx 10 min**

Instructions Filling

- 1. mix cream cheese, sugar and flour**
- 2. scrape down sides and beat again**
- 3. add whip cream and vanilla extract by hand and carefully continue mixing**
- 4. add one egg at a time**
- 5. pour mixture onto cooled off crust**
- 6. bake at 375°F for approx 30 min**
- 7. turn off heat but leave cake for another 20 min in hot oven and let cool of completely afterwards but do not remove frame**

Instructions Strawberry Topping

- 1. mix sugar and starch with pureed starwberries in a pot**
- 2. stirring constantly, let cook and add vanilla and strawberry chunks (until mixture thickens)**
- 3. pour over cooled off cheesecake and chill over night in sprinfgorm**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!