

## Cheesecake

[Kuchen & Gebäck](#)[Brot&Gebäck](#)[Geburtstag](#)[Kuchen](#)[Schnelle Küche](#)[Sommer](#)[Topfenrezepte](#)[Torten](#)[ZUBEREITUNG](#) SCHWIERIGKEIT: 

Für den Boden Mehl und Haas Backpulver versieben und anschließend mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend als Kuchenboden in eine Springform geben.

Für die Creme 5 Eidotter mit dem Zucker cremig schlagen und weiche Butter untermischen. Anschließend den Topfen, das Haas Puddingpulver und zum Schluss den Eischnee unterheben. Die Topfmasse in die mit dem Mürbteig ausgelegte Springform geben und bei etwa 175 °C im Backrohr 45 Minuten backen.

TIPP: Der Cheesecake schmeckt verfeinert mit Früchten wie zum Beispiel Pfirsichen noch besser.

[ZUTATEN](#) 

Zutaten für 1 Springform:

Für den Boden:

200 g glattes Mehl

1 TL Haas Backpulver

1 Pkg. Haas Vanillinzucker

75 g Butter

75 g Staubzucker

1 Ei

Für die Creme:

1 Pkg. Haas Puddingpulver  
Vanille

2 Pkg. Speisetopfen

5 Eier

200 g Staubzucker

125 g weiche Butter