

## American Cheese-Cake

---



### Zubereitung

200 g Butterkekse  
100 g Butter  
400 g Frischkäse  
2 Eier  
8 EL Zucker  
4 TL Zitronensaft  
4.5 dl Sauerrahm

- Butterkekse zerbröseln
- Butter in Pfanne schmelzen
- Kekse zur Butter geben und gut vermischen
- Teig als Boden in Tortenform drücken
- Frischkäse + Eier + 4 EL Zucker + 2 TL Zitronensaft in Schüssel mischen
- Füllung in die Tortenform geben
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 160 Grad 40 Minuten backen
- 4 EL Zucker + 2 TL Zitronensaft + Sauerrahm in Schüssel mischen
- Sauerrahmmischung auf vorgebackene 1. Schicht geben
- In der Mitte des Ofens bei 175 Grad 15 Minuten fertigbacken
- Auskühlen lassen
- Im Kühlschrank kaltstellen (ca. 4 Stunden)