

## Baskischer Cheesecake

nach Rezept von Gabrielle Aschwanden  
Rezept für 8-10 Gäste

200° C	Ofen Umluft	vorheizen, Gitter zweitunterste Rille
18 cm 25 cm	Ø Springform, 6.5 cm oder Cakeform	Backpapier rund, zerknüllt, nass min. 2 cm über Formrand auskleiden

Alle Zutaten bei Zimmertemperatur verarbeiten

600 g	Philadelphia Cream Cheese	
160 g	Zucker	
2 g	Salz	alles mit Handschwingbesen
20 g	Mehl	sanft mischen
180 g	Ei (ca. 4 Stk.)	alles manuell mit Handschwingbesen
2.5 dl	Vollrahm	sanft untermischen

In Form abfüllen und in Mitte Backofen (zweit unterste Rille) schieben  
**35** – 40 Minuten backen

Als Test: Form leicht im Gegenuhrzeigersinn schwenken, geht Masse in ursprünglichen Ort zurück ist er genug lang im Ofen.  
Cake sollte fast schwarz sein und fällt in sich wieder zusammen.

Cake in Form auskühlen (1 Std.), min. 4 Std. in Kühlschrank  
Ist auch nach 2 – 3 Tagen noch super