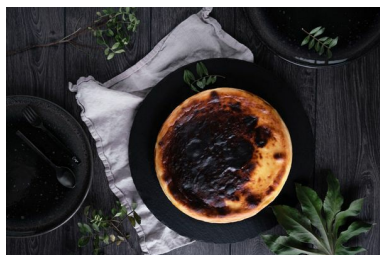


# SAN SEBASTIAN CHEESECAKE



Im La Vina, ein Lokal in San Sebastian in Spanien gibt's den berühmten San Sebastian Cheesecake, auch bekannt als „Burned Cheesecake“. Dieser ist sehr cremig und von außen sehr dunkel, fast schwarz gebacken, was eine einzigartige Kruste bildet und so den gesamten Kuchen zusammenhält. Im Inneren ist er noch cremig, nicht durch und sehr aromatisch. Das Geheimnis des Kuchens liegt in der Backtemperatur und Backzeit – sehr heiß und kurz wird er gebacken, damit das Ergebnis perfekt wird. Der Kuchen selbst besteht nur aus 6 Zutaten und wird einfach mit einem Schneebesen verrührt – ohne Küchenmaschine und Strom. Mega einfach und simpel. Das ist wohl der beste Käsekuchen, den ich je probiert habe! In Istanbul konnte ich ihn bereits in einem Lokal probieren, in San Sebastian war ich noch nicht, aber das Reiseziel steht definitiv auf meiner Liste.



Zubereitungszeit  
**5 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**275 °C H**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 275°C Heißluft vor. Falls du diese Einstellung am Ofen nicht hast, kannst du auch Umluft oder Ober- und Unterhitze verwenden – je heißer, desto besser!

Achte darauf, dass die Zutaten zimmerwarm sind.

Schlage einen Backring (ø 25 cm) mit Backpapier ein, das geht am besten, wenn du 2 Backringe verwendest, worin das Backpapier dann eingeklemmt wird. Lege auch den inneren Rand mit einem Backpapierstreifen aus.

## ZUTATEN:

- 1 kg** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 350 g** Zucker
- 5** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 40 g** Mehl
- 500 g** Sahne

## ZUBEREITUNG

Rühre den Frischkäse mit dem Zucker in einer großen Schüssel cremig – bitte nicht schaumig, also verwende nur einen Schneebesen und kein Handrührgerät. Rühre einzeln die Eier, das Salz und das Vanilleextrakt hinzu. Rühre das Mehl und die Sahne hinein, so dass eine flüssige, klümpchenfreie Masse entsteht. Fülle sie in die Backform ein und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten bei mittlerer Einschubleiste. Er soll und darf an der Oberfläche sehr dunkel werden, soll aber im Inneren noch schön cremig und „wabbelig“ sein.

Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn bei Raumtemperatur abkühlen.

Entferne die Backringe und das Backpapier und serviere den Kuchen lauwarm oder komplett abgekühlt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!