

# AMERICAN CHEESECAKE

4 – 6 Personen

## ZUTATEN:

300 g	Keksbrösel (z.B. Butterkekse)
700 g	Frischkäse
1 Päckchen	Vanillezucker
½ TL	Vanillepulver
75 g	Butter (zerlassen)
125 g	Zucker
3	Eier
¼	Zitrone (geschrieben)

## ZUBEREITUNG:

- I. 1 feuerfeste Auflaufform mit Backpapier auslegen.
- II. Keksbrösel mit der Butter vermischen und gleichmässig dick am Boden der Auflaufform festdrücken. Bei ca. 180 – 200 °C ca. 7 Minuten indirekt grillen und anschliessend etwas abkühlen lassen.
- III. Inzwischen die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Zitronenabrieb schaumig schlagen. Den Frischkäse mit dem Vanillezucker glattrühren. Käsemasse unter die Eiermasse heben.
- IV. Die Masse auf dem Keksboden verteilen und glattstreichen.
- V. 40 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze (160 – 170 °C) grillen. Abkühlen lassen und servieren.

**Schwierigkeitsstufe:** leicht

**Grillmethode:** Indirekte Hitze

**Zubereitung:** ca. 15 Min.

**Grillzeit:** ca. 50 Min.