



## New Yorker Cheese Cake mit Basilikumzucker

### ZUTATEN

Für den Boden

150 g Butterkekse  
60 g Butter  
60 g Zucker

Für den Belag

500 g Frischkäse  
150 g saure Sahne  
80 g Zucker  
4 Eigelbe  
2 EL Mehl  
1 Vanilleschote Mark  
1 TL abgeriebene Zitronenschale

Außerdem

300 g Erdbeeren  
1 Hand voll Basilikum  
80 g Zucker

### Zubereitung

#### Schritt 1/4

Die Kekse in eine Tüte geben und mit dem Nudeln fein zerkrümeln. Die Butter zerlassen. Kekse, Butter und Zucker vermischen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Keksmasse gleichmäßig in die Springform drücken, dabei einen Rand von 1-2 cm hochdrücken. Im Kühlschrank kaltstellen.

#### Schritt 2/4

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

#### Schritt 3/4

Für den Belag alle Zutaten gründlich mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse auf den Keksboden geben. Die Form mit Alufolie abdecken und ein paar Löcher hineinstechen. Den Kuchen 50-60 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

#### Schritt 4/4

Vor dem Servieren die Erdbeeren waschen und putzen. Die Basilikumblätter abzupfen und mit dem Zucker in einem Mörser fein zerstoßen, bis er schön grün ist. Den Kuchen aus der Form lösen, in Stücke schneiden zusammen mit den Erdbeeren und dem Basilikumzucker angerichtet servieren.