

San Sebastián LEMON Cheesecake | der ULTIMATIVE Käsekuchen

Der San Sebastián Cheesecake hat schon fast Kultstatus. Auf vielen Blogs ist er zur Zeit nicht mehr wegzudenken und auch bei mir wurde dieses leckere Rezept des öfteren angefragt. Zudem habe ich aufgrund der aktuellen Lage kein Mehl im Supermarkt bekommen und da passte dieses Rezept perfekt, denn der San Sebastián Cheesecake wird ohne Mehl gebacken.

Der Cheesecake kommt, wie es im Namen schon steht, aus San Sebastián, einer Stadt am Golf von Biskaya im bergigen Baskenland von Spanien. Im „La Viña“, einem Lokal in der Innenstadt türmen sich täglich unzählige Backformen, denn Einheimische und Touristen drängeln täglich in das Lokal, um ein Stück des legendären Käsekuchens zu ergattern. Typisch für das leckere Teilchen ist der weiche und cremige Kern und die dunkle, fast verbrannte Oberfläche. Zudem wird er komplett ohne Boden und Rand gebacken, benötigt nur ganz wenige Zutaten aber eine gut verschließbare und dichte Backform, da die Käsemasse sehr dünnflüssig ist.

Ich habe etwas experimentiert und das Rezept ein klitzekleinwenig verändert und kann euch nun meinen leckeren San Sebastián LEMON Cheesecake präsentieren.

Zutaten für den San Sebastián LEMON Cheesecake:

900g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
600g Schlagsahne
6 Eier (M)
3 Bio-Zitronen mit verzehrbare Schale
1 Prise Salz
260g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

45g Speisestärke



Zubereitung des San Sebastián LEMON Cheesecake:

Am Abend zuvor wird die Schale von 3 Zitronen fein abgerieben, zwei Zitronen werden ausgepresst. Achtet beim Kauf darauf, dass die Schale unbehandelt und zum Verzehr geeignet ist. Der Saft wird auf die Seite gestellt, da er erst am nächsten Tag benötigt wird. Die Zitronenschale wird nun mit der kompletten Schlagsahne vermischt und über Nacht in den Kühlschrank gestellt.

Am nächsten Tag alle Zutaten aus dem Kühlschrank nehmen und 2 bis 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Die Zitronen-Sahne durch ein Sieb gießen, Sahne auffangen, die Zitronenschale wird nicht mehr benötigt.

Backofen auf 230° Umluft vorheizen. Eine [24cm Springform](#) am Boden und auch am Rand mit Backpapier auskleiden. Hierzu einfach ein Backpapier auf den Boden legen und den Springformrand draufsetzen, festziehen und den Hebel verschließen. Für den Rand zwei breite Streifen Backpapier schneiden, den Rand der Springform etwas befeuchten und die Streifen an den Rand „kleben“. Achtet darauf, dass das Backpapier auf jeden Fall höher wie der Springformrand ist, da der San Sebastián Lemon Cheesecake beim Backen hoch geht.

TIPP: Zur Verwendung anderer Backformgrößen verwendet [diese Umrechnungstabelle](#)

Den Frischkäse cremig (aber nicht luftig!) aufschlagen. Das funktioniert perfekt in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer

und bei kleiner Geschwindigkeit. Nach 5 bis 6 Minuten werden der Zitronensaft und die Eier per Hand gut eingerührt, anschließend die Zitronen-Sahne und zu guter Letzt wird die Speisestärke dazu gesiebt und ebenfalls gut eingerührt.

Die Käsemasse in die vorbereitete Springform geben. Die Springform nun mehrere Male auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen in der Creme nach oben steigen und aufplatzen.

Den San Sebastián Lemon Cheesecake auf die untere Schiene in den Backofen geben und 43 bis 45 Minuten backen. Nach dem Backen sofort aus dem Ofen nehmen, er sollte noch wabbelig sein, und bei Raumtemperatur 4 bis 6 Stunden auskühlen lassen.

Bitte beachten: Jeder Ofen backt anders! Sollte die Konsistenz beim Anschneiden zu fest oder auch viel zu weich sein, ändert beim nächsten Backen die Zeit und tastet euch so an euer optimales Backergebnis für den San Sebastián Lemon Cheesecake ran.

Der San Sebastián Lemon Cheesecake zählt ab sofort zu meinen persönlichen Favoriten, probiert ihn auf jeden Fall aus!

Viel Freude beim Nachbacken und genießen!

Eure Nicole