

Käsekuchen



Zutaten für eine Quicheform:

100 g Butterkekse
40 g Butter
250 g Frischkäse (20%)
90 g Zucker
2 Eier
200 g Crème Double [alternativ
100 g Sahne gemischt mit 150 g
Crème fraîche]
3 EL Mehl, gesiebt
1 EL Zitronensaft
Besondere Hilfsmittel:
große runde Quicheform
Rührschüssel
elektrisches Handrührgerät

1. Butter und Frischkäse zimmerwarm werden lassen. Den Boden der Form mit Backpapier belegen.
2. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder einen Fleischklopper grob zerkleinern.
3. Die Butter noch weicher werden lassen und mit den Keksbröseln vermengen. Diese Mischung auf dem Boden der Form gleichmäßig verteilen und etwas andrücken - das wird der Boden des Kuchens.
4. Den Frischkäse in eine Rührschüssel geben und mit einem elektrischen

Handrührgerät weich schlagen.

5. Zucker zugeben, wieder durchschlagen. 2 Eier zugeben, wiederum durchschlagen.

6. 100 g Sahne mit 150 g Crème fraîche vermengen, zugeben und wieder durchschlagen. Dann das gesiebte Mehl und den Zitronensaft zugeben und wieder jeweils gut durchschlagen.

7. Die Masse weiter durchrühren, bis sie fester wird, dann in der Form verteilen.

8. Backofen auf 170° vorheizen. Den Kuchen etwa 50 min backen.

9. Herausnehmen und abkühlen lassen. Nach dem Auskühlen im Kühlschrank aufbewahren. Zum Servieren zimmerwarm werden lassen.

Hinweise:

Der Kuchen schmeckt auch noch an den Folgetagen, eignet sich auch zum Einfrieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 2 h, Nachspeisen, Kuchen, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 08.04.2023