

Käsekuchen - Frisch - Gebackener

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN MUERBTEIG

250	Gramm	Mehl
1	Spur	Salz
60	Gramm	Zucker
1		Ei
125	Gramm	Butter

FUER DEN BELAG

500	Gramm	Frischkaese, 30% Fett in Tr.
1/2	Ltr.	Saure Sahne
3		Eigelb
40	Gramm	Zucker
40	Gramm	Magermilchpulver
40	Gramm	Mehl
1/2		Unbehandelte Zitrone; die Abgeriebene Schale davon
1/2		Vanilleschote; das Ausgekratzte Mark davon
1	Spur	Salz
6		Eiweiss
170	Gramm	Zucker

AUSSERDEM

Fett; fuer die Form

Anleitung:

Aus den angegebenen Zutaten rasch einen Muerbeteig kneten und mit Folie umhüllt kalt stellen. Frischkaese, saure Sahne, Eigelb, Zucker, Magermilchpulver, Mehl, Zitronenschale, Vanillemark und Salz gruendlich miteinander Verruehren. Eiweiss steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln Lassen und zu einem cremigen Schnee schlagen. Den Backofen auf 200 GradC vorheizen. Den Muerbeteig ausrollen und Boden Und Rand einer Springform von 26 cm Durchmesser auskleiden. Den Teig Mehrmals mit einer Gabel einstechen und 10 min. blind backen. Den Backofen auf 160 GradC zurueckstellen. Eischnee locker und gleichmaessig Unter Kaesecreme ziehen. Masse auf Teig verteilen, Oberflaeche Glattstreichen. Ca. 90 min. backen.

Tips: Kaesefuellung nach 15 min. Backzeit mit Messer am Rand einschneiden, Damit Oberflaeche keine Risse bekommt. Gebackenen Kuchen vor dem Anschneiden gut auskuehlen lassen. Frischkaese gibt es als Doppelrahmstufe zwischen 60 und 85 % Fett In Tr. Der schlanken Linie zuliebe wird das Angebot an fettaermeren Frischkaesen immer groesser. Fuer diesen Kuchen sollte der Fettgehalt Nicht ueber 40 % in Tr. liegen.

Getraenkeempfehlung: Tasse Kaffee oder Tee