

Käsekuchen - Greixonera de Brossat Mallorquinischer

Kategorien: Gebäck, Kuchen, Käse, Land, Mallorca

Zutaten für: 12 Portionen

500		Ricotta (ungesalzen)oder Frischkäse
200		Zucker
1		Zitrone (geriebene Schale)
1/2		Orange (geriebene Schale)
1		Zimt (gemahlen)
100	ml	Milch
6		Eier
		Puderzucker
		Öl

Anleitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zucker, Zitruschalenabrieb, Zimt, Milch solange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Ricotta einrühren (nicht zuviel rühren). Eier gesondert verquirlen und dann nach und nach unter die Ricottacreme ziehen.

Eine innen glasierte Tonpfanne von mittlerer Grösse (26 cm Durchmesser) einölen.

Creme in die Tonpfanne füllen und 1 Std 25 min backen. Abkühlen lassen und dick mit Puderzucker und etwas Zimt bestäuben.