REZEPT FÜR KÄSEKUCHEN

KÄSEKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stücke | 75 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 150 g Löffelbiskuits
- Fett für die Form
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 600 g Doppelrahm-Frischkäse
- 200 g Crème fraîche
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen
- 1 kleine Dose Mandarinenfilets

3192

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Löffelbiskuits zerbröseln und in einer gefetteten Springform (ø 26 cm) verteilen. Eier und Zucker cremig schlagen. Frischkäse, Crème fraîche, Zitronensaft und -schale kurz unterrühren. In die Form geben und glatt streichen.

2. Käsekuchen im heißen Ofen ca. 1 Stunde backen. Bei Bedarf zum Ende der Backzeit Oberfläche mit Backpapier locker abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben und mit abgetropften Mandarinen verzieren.

Tipp:

Wer mag, kann die Früchte auch mitbacken: Dafür abgetropfte Mandarinenfilets oder Sauerkirschen aus dem Glas auf den Biskuitbröseln in der Form verteilen, bevor man die Creme darüber einfüllt.