



Gebackener Käsekuchen, einfach und schnell

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : " });
```

Einfach und schnell für jeden Tag, unaufwendig

Zutaten

- (Ausreichend für eine Springform)
- Für den Boden:
- 12 Scheiben Zwieback, grob gerieben
- 50 g Butter
- 3 El Zucker
- Die Käsekuchenmasse:
- 4 Eier
- 600 g Frischkäse, Doppelrahm
- 200 ml saure Sahne
- 150 g Zucker
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- 4 El Speisestärke
- 1 Tl Backpulver
- 2 - 3 El Semmelbrösel oder Panierbrot
- Etwas Butter zum Ausfetten

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Springform ausfetten und mit Semmelbröseln austreuen und den Backofen auf 150° C vorheizen.

Schritt2

Der Boden:

Schritt3

Die Zwiebackbrösel mit der Butter und dem Zucker glatt verarbeiten, verkneten und gleichmäßig in der Springform verteilen, hineindrücken.

Schritt4

Die Käsekuchenmasse:

Schritt5

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker 5 - 6 min schaumig rühren.

Schritt6

Die Speisestärke, Backpulver, Zitronensaft - und Abrieb dazu geben, dann folgten der Frischkäse und die saure Sahne.

Schritt7

Nunmehr die Masse mit dem steif geschlagenem Eiweiß „auflockern“, in zwei Schritten unterheben.

Schritt8

Die Masse auf dem vorbereiteten „Zwiebackboden“ verteilen und für 90 min. in den Backofen schiebe. Goldbraun herausbacken, danach auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackener-kaesekuchen-einfach-und-schnell/>