

Käsekuchen mit Keksboden

by Andreas - Sonntag, Januar 07, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/kaesekuchen-mit-keksboden/>



Wer kann schon einem saftigen Käsekuchen widerstehen? Ich jedenfalls nicht! Meine Variante hat einen knusprigen Boden aus Vollkorn-Butterkeksen.

250 gr. Mascarpone

500 gr. Magerquark

2 Zitronen

½ Orange

150 gr. Vollkornkekse

5 Eier

200 gr. Zucker

20 gr. Vanillezucker

30 gr. Speisestärke

80 gr. Butter

1 TL Pflanzenöl

Die Kekse in einem Mörser zu Bröseln zerstoßen. Die Butter schmelzen, über die Kekse geben, gut vermengen in eine Springform (Durchmesser 26 cm) geben, gleichmäßig verteilen, leicht andrücken und 30 Minuten kalt stellen.

Unterdessen Die Schale einer Zitrone abreiben und mit dem Saft beider Zitronen und der halben Orange vermengen. Nun Mascarpone, Magerquark, Zucker und Vanillezucker mit dem Saft gut verrühren. Dann die Eier und die Speisestärke ebenfalls gut mit der Masse verrühren. Alles auf die Kekse geben und im Backofen bei 150 Grad ca. 60 Minuten backen.

Weitere Empfehlungen:

Stachelbeer-Crumble

Ich habe gestern Stachelbeeren gekauft. Da ich sie neulich bereits mazeriert hatte, habe ich mir...

Pfirsich-Slump

Ein Slump ähnelt einem Crumble (Johannisbeer, Stachelbeer, Ananas) und den anderen angelsächsi...

Schokoladen-Sahnetorte

Das personalisierte schlechte Gewissen. Kaum vorstellbar, das kalorienmäßig noch zu toppen. Di...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station