

KÄSEKUCHEN



KÄSEKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stück: | 70 Min.

Zutaten

- 1 Packung Löffelbiskuit
- 3 Eier
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 3 Packungen Frischkäse
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Bio-Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)



87

ZUBEREITUNG

1. Den Löffelbiskuit für den Kuchenboden zerbröckeln. Alle anderen Zutaten mit dem Mixer schaumig rühren.
2. In eine gefettete runde Kuchenform (ø 26 cm) zunächst die Kekskrümel verteilen und dann die Teigmasse darüber gießen.

[Im vorgeheizten Ofen bei 150 - 170° \(Ober-/Unterhitze\) ca. 1 Std. backen.](#)

Tipp:

Nach Geschmack den Boden mit Mandarinen, Kirschen etc. belegen, bevor man die Teigmasse einfüllt.

Obst: Zitrone, Mandarine, Kirsche