Zutatenliste

mamas käsekuchen

Anzahl	Einheit	Zutat
200	g	Der Markenzwieback
100.00	g	Butter
200.00	g	Zucker
2.00	Pck.	Vanillezucker
800.00	g	Frischkäse (Doppelrahm)
4.00	Stück	Eier
200.00	g	Crème Fraiche
2.00	EL	Zitronensaft
1.00	Prise	Zimt

Zubereitung

- Butter zerlassen und abkühlen lassen
- Zwieback in einen stabilen Beutel geben, mit einem Nudelholz bearbeiten, bis alles fein zerbröselt ist
- Butter mit Zwiebackbröseln, Zimt und 1 Pck. Vanillezucker vermischen und als Boden in eine ungefettete Springform drücken
- Backofen auf 150° Grad vorheizen (Umluft ohne vorheizen: 140° Grad)
- Eier und Zucker schaumig schlagen
- Frischkäse löffelweise dazugeben und gut unterheben
- Zitronensaft zufügen
- Den Teig in die Form füllen, gut verteilen und dabei andrücken
- Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene ungefähr 1 Stunde backen
- Crème fraiche mit Vanillezucker mischen und auf dem Käsebelag verstreichen
- Nochmals ungefähr 10 Minuten backen
- in der Form abkühlen lassen