

Zutatenliste

California Käsekuchen

| Anzahl | Einheit | Zutat |
|--------|----------|----------------------|
| 200 | g | Der Markenzwieback |
| 100.00 | g | Butter |
| 1.00 | Päckchen | Vanillezucker |
| 1.00 | Prise | Zimt |
| 4.00 | Stück | Eier |
| 800.00 | g | Doppelrahmfrischkäse |
| 200.00 | g | Zucker |
| 200.00 | g | Crème fraîche |
| 2.00 | EL | Zitronensaft |
| 1.00 | Päckchen | Vanillezucker |

Zubereitung

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Zwieback grob zerbröseln und in einen stabilen Beutel geben. Mit dem Nudelholz hin und her rollen, bis alles ganz fein zerbröseln ist. Butter mit Zwiebackbröseln, Zimt und Vanillezucker vermischen und als Boden in die ungefettete Springform drücken.

Backofen auf 150° Grad vorheizen (Umluft ohne vorheizen: 140° Grad).

Eier und Zucker mit dem Quirl ganz schaumig schlagen. Frischkäse löffelweise dazugeben und gut unterschlagen. Zitronensaft zufügen. Den Teig nun in die Form füllen, gut verteilen und dabei andrücken.

Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene ungefähr 1 Stunde backen. Crème fraîche mit Vanillezucker mischen und auf dem Käsebelag verstreichen. Nochmals ungefähr 10 Minuten backen.

Herausholen und in der Form abkühlen lassen.

Guten Appetit!