

## Leichter Käsekuchen

Das Rezept für den leichten Käsekuchen wurde in der römischen Antike aus Sauerrahm und Quark zubereitet. 1598 notierte Anne Wecker die Zubereitung zum ersten Mal in einem Backbuch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

580 g	<a href="#">Topfen</a>
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
3 EL	<a href="#">Rosinen</a>
3 EL	Stärkemehl
1 Prise	Vanillearoma
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
50 g	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Eier für den leichten Käsekuchen vorsichtig aufschlagen und Dotter vom Eiklar trennen. Backofen auf 160 Grad Celsius einstellen.
2. Zucker und Eidotter schaumig aufschlagen. Zitronen-Schale gemeinsam mit Stärkemehl und Vanillearoma unter die Ei-Zucker-Mischung ziehen.
3. Topfen und Rosinen unter die Zucker-Dotter-Masse heben. Springform mit Backpapier auskleiden, um die Topfenmasse einzufüllen. Für 50 Minuten in den Backofen geben.

## Tipp

Der leichte Käsekuchen kommt auf einer Kaffeetafel sehr gut an.