Frischkäsekuchen mit Kirschen

Der Frischkäsekuchen mit Kirschen passt zu vielen Gelegenheiten. Das Rezept schmeckt cremig und fruchtig zugleich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 18 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

Für den Boden

4 Stk.	Eier (größe L)
4 EL	Wasser (warm)
180 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Mehl
100 g	Speisestärke
0.5 Packungen	Backpulver

Für den Belag

2 Gläser	Kirschen (370g Abtropfgewicht)
1 kg	Frischkäse
6 EL	Milch
4 EL	Kirschsaft
150 g	Naturjoghurt
200 g	Staubzucker
Nach Belieben	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für den **Frischkäsekuchen mit Kirschen**, die Kirschen sehr gut abtropfen lassen (Saft bitte

auffangen), ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180° Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Wasser schaumig rühren und den Zucker mit dem Vanillezucker dabei einrieseln lassen.

3. Danach das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermengen und unterrühren.

4. Jetzt die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.

5. Die Masse nun auf das Backblech streichen und im Ofen ca. 18 Minuten goldbraun backen. Der Kuchen sollte anschließend komplett auskühlen.

6. Als nächstes den Frischkäse mit der Milch, mit den 4 EL Kirschsaft (der aufgefangen wurde), dem Naturjoghurt und dem Staubzucker gut verrühren.

7. Dann die Kirschen auf dem Boden gleichmäßig verteilen und mit der Creme überziehen. (Man kann aber auch die Kirschen unter die Creme heben und dann auf dem Boden verteilen) Der Kuchen sollte nun für ca. 3 Stunden kühl stehen.

8. Vor dem Servieren den Kuchen noch mit etwas Zimtpulver bestäuben.

Tipp

Den Frischkäsekuchen mit Kirschen kann man zusätzlich noch mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.