Käsekuchen mit 3 Zutaten

Der Käsekuchen mit 3 Zutaten ist eine besondere Kuchen-Variante die eher an ein Souffle erinnert. Ein einfaches Rezept das man unbedingt probieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

125 g	Weiße Schokolade
125 g	Frischkäse
3 Stk.	Eier
1 Stk.	Backform (Springform 18 cm)

Zubereitung

1. Für den **Käsekuchen mit 3 Zutaten** den Backofen auf 180 vorheizen. Zuerst die Eier trennen und das Eiweiß in das Kühlfach stellen. Die Eidotter in einer Rührschüssel aufschlagen.

2. Die weiße Schokolade grob zerhacken und im Wasserbad schmelzen. Danach abkühlen lassen.

3. Die Ei-Masse, Schokoladenmasse und Frischkäse zu einer Creme verrühren.

4. Das Eiweiß aus dem Kühlschrank nehmen und zu festem Eischnee schlagen. Vorsichtig unter die Creme heben.

5. Den Teig in eine eingefettete Springform (18 cm) geben, glatt streichen und 15 Minuten bei 180 °C backen. Die Temperatur auf 150 °C verringern und weitere 15 Minuten backen.

6. Den Backofen ausschalten und den Käsekuchen für 15 Minuten im geschlossen Ofen rasten lassen. Herausnehmen und komplett auskühlen lassen.

Tipp

Den Käsekuchen mit Staubzucker bestäuben und mit Beeren garnieren.