

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 | Topfen |
| 5 Stk. | Eier |
| 3 EL | Rosinen |
| 3 EL | Stärkemehl |
| 1 Prise | Vanillearoma |
| 1 Stk. | Zitrone (die Schale davon) |
| 50 g | Zucker |

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.