

Marzipan-Käsekuchen

Das Rezept vom Marzipan-Käsekuchen passt hervorragend in die Vorweihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Semmelbrösel (für die Form)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Dekorieren)
1 Stk.	Backform

Für den Teig

75 g	Butter
6 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eigelb
225 g	Kristallzucker
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
500 g	Magertopfen
500 g	Topfen (40% Fett i.Tr.)

Für die Marzipancreme

200 g	Marzipan
1 Stk.	Ei
100 g	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für den Marzipan-Käsekuchen eine 28er Springform gründlich einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen. Dann die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen und zur Seite stellen.
3. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen und das Puddingpulver unterrühren. Die beiden Topfen hinzufügen und gut miteinander verrühren. Dann die Butter begeben und unterrühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform geben, glattstreichen und ca. 30 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit das Marzipan grob in eine Schüssel raspeln. Danach (unter Rühren) erst das Ei und dann den Sauerrahm dazugeben. Die Masse sollte glatt sein, es macht aber nichts, wenn noch ein paar Stückchen vom Marzipan zu sehen sind.
5. Nach den 30 Minuten Backzeit, den Kuchen aus dem Ofen holen und die Marzipancreme in die Mitte des Kuchens gießen. Dann mit einem Löffel die Creme von innen nach außen verteilen, dabei aber einen Rand von ca. 1cm Breite frei lassen.
6. Den Kuchen zurück in den Ofen schieben und weiter ca. 30 Minuten fertig backen. Danach den Ofen ausschalten und den Kuchen (mit leicht geöffneter Klappe) im Ofen auskühlen lassen. Vor dem Servieren, den Käsekuchen noch mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Um den Marzipan-Käsekuchen im Ofen auskühlen zu lassen, einfach einen Holzkochlöffel in die Backofentür klemmen.