Rezept

Käse-Kirsch-Kuchen

Ein Rezept von Käse-Kirsch-Kuchen, am 29.04.2024

Zutaten

- **500 g** Sauerkirschen
- **125 g** Zucker
- **500 g** Schichtkäse (20 % Fett)
- **2 TL** Zitronenschale
- Fett für die Form
- **5** Eier
- **75 g** Butter
- **3 EL** Zitronensaft
- **80 g** Weizengrieß Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Kirschen entsteinen. Ofen auf 180° vorheizen. Form fetten. Eier trennen. Eiweiße mit 60 g Zucker steif schlagen. Butter mit restlichem Zucker schaumig rühren, Eigelbe unterrühren. Schichtkäse, Zitronensaft und -schale sowie Grieß unterrühren.

2. Eischnee unterziehen. In die Form geben, glatt streichen. Kirschen darauf verteilen. Im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) 50 Min. backen. Abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.