Rezept

Käse-Kirsch-Kuchen ohne Boden

Ein Rezept von Käse-Kirsch-Kuchen ohne Boden, am 27.04.2024

Zutaten

- **500 g** Schichtkäse oder Magerquark (beide mit 10 % Fett)
- **65 g** weiche Butter + Butter für die Form
- 1/2 TL Naturvanille
- **2 EL** Weichweizengrieß
- 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- Puderzucker zum Bestäuben
- **250 g** Sauerkirschen (frisch oder aus dem Glas)
- **1** unbehandelte Limette
- **100 g** Zucker
- **2** Eier
- 1/2 Päckchen Backpulver
- **2 EL** Pinienkerne
- Springform (18-20 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Schichtkäse oder Quark in einem feinen Sieb abtropfen lassen. Frische Kirschen waschen und entsteinen, Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen. Die Limette heiß waschen, trockenreiben und 1 TL Schale fein abreiben. Limette halbieren, 2 EL Saft auspressen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Weiche Butter cremig schlagen. Etwa zwei Drittel des Zuckers, Naturvanille, Limettenschale und Limettensaft zugeben. Weiterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Die Eier trennen. Eigelbe einzeln unter die Masse rühren.

3. Den Grieß mit Backpulver und Puddingpulver vermischen. Nach und nach in die Kuchenmasse rühren. Dann den Schichtkäse oder Quark und danach die Kirschen untermischen. Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen, unterheben.

4. Backform einfetten, die Masse einfüllen und glatt streichen. Mit Pinienkernen bestreuen. Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. backen. Falls er vor Ende der Backzeit schon goldgelb ist, ihn mit Alufolie abdecken.

5. Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch 30 Min. in der Form ruhen lassen. Dann den Rand der Form behutsam mit einem Messer lösen. Kuchen auskühlen lassen. Zum Servieren mit etwas gesiebten Puderzucker bestäuben.