

Rezept

# Käse-Kirsch-Kuchen

Ein Rezept von Käse-Kirsch-Kuchen, am 09.06.2026

## Zutaten

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

## 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.