

Rezept

Käse-Sahne-Kuchen

Ein Rezept von Käse-Sahne-Kuchen, am 09.06.2026

Zutaten

30 g Butter	2 Eier
1 Prise Salz	100 g Zucker
60 g Mehl	6 Blatt Gelatine
4 EL Milch	3 Eigelbe
100 g Puderzucker	500 g Schichtkäse
2 EL Zitronensaft	500 g Sahne
Backpapier für die Form	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 302 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Butter zerlassen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, unter Rühren Zucker und Eigelbe hinzufügen. Das Mehl und die Butter unterziehen.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Die Gelatine 5 Min. in der Milch einweichen. Gelatine abtropfen lassen, die Milch leicht erwärmen, die Gelatine darin auflösen. Die Eigelbe mit Puderzucker im Wasserbad dickcremig schlagen, die Gelatinemilch unterrühren. Den Schichtkäse mit dem Zitronensaft glatt rühren, mit der Gelatinecreme verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
4. Den Biskuit einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit einem Tortenring umschließen. Die Käsesahnecreme darauf verteilen und glatt streichen. Den zweiten Boden in 12 Stücke schneiden und auf die Käsecreme legen. Mindestens 2 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.