



KLEINE KÄSEKUCHEN

ZUTATEN

BODEN

- 1 Päckchen Vollkornkekse
- 57 g Butter (geschmolzen)
- 2 EL Zucker
- 1 1/2 EL Rosmarin
- 1/2 TL Salz

FÜLLUNG

- 290 g feiner Zucker
- 330 g Rahm-Frischkäse
- 500 g Ricotta
- 1/2 TL Vanille
- 65 ml Zitronensaft
- 2 1/2 EL geriebene Zitronenschale
- 5 Eier
- 1 1/2 EL Speisestärke
- 1 1/2 EL Wasser

ZITRONENCREME

- 160 g feiner Kristallzucker
- 6 Eigelb
- Schalenabrieb von 2 Zitronen
- 100 ml Zitronensaft
- 100 g kalte Butter (in Stückchen)

BAISER

- 3 Eiweiß
- 120 g feiner Kristallzucker

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 150°C vorheizen.

Die Kekse zerkrümeln, die geschmolzene Butter, Zucker, Rosmarin und Salz zu den Kekskrümel geben. Verteile die Mischung auf zwei Backformen von 25 x 25 Zentimetern.

Zucker, Frischkäse, Vanille, Zitronensaft und geriebene Zitronenschale, Ricotta und Eier zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Speisestärke mit Wasser gut verrühren und in die Frischkäse-Mischung geben. Dann die Frischkäse-Mischung auf den zwei Keksböden verteilen.

Die Käsekuchen 60 Minuten backen. Die Kuchen noch 40 Minuten im Ofen (bei geschlossener Ofentür) abkühlen lassen. Anschließend noch mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Für das Zitronencreme Eigelb und Zucker bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Die geriebene Zitronenschale hineingeben und den Zitronensaft hinzufügen. Mit dem Schneebesen verrühren, bis die Mischung eingedickt ist.

Sobald die Mischung dickflüssig ist, den Topf vom Herd nehmen und die Zitronenmasse durch ein Sieb streichen. Dann abkühlen lassen; das Zitronencreme kannst du gut im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Baisers das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel aufschlagen. Sobald der Eischnee steif ist, nach und nach Zucker hineingeben. Weiterschlagen bis die Mischung glänzt und der Zucker sich aufgelöst hat – das kann eine Viertelstunde dauern. Du kannst feststellen ob der Zucker sich aufgelöst hat, indem du etwas Baiser-Masse zwischen den Fingerspitzen verreibst.

Schneide die Käsekuchen in gleichmäßige Vierecke und streiche eine großzügige Schicht Zitronencreme darauf. Darauf als weitere Schicht die Baiser-Masse verteilen. Du kannst dich auch mit einem Spritzbeutel dekorativ daraufspritzen. Als Dekoration kannst du aus Fondant kleine Fettpflanzen formen.

Und dann genießen!

WEITERE INFOS

PFLANZEN FREUDE .DE