



Käsekuchen mit Kirschen



Zutaten (1 Springform)

- 1 Glas Kirschen (à 350 g)
- 5 Eier
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 120 g Mehl
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zitronenabrieb
- 1 kg Topfen (20 %)

Ausserdem: Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitungszeit
20 Min + Backzeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Die Kirschen abtropfen lassen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
2. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Eigelb nach und nach dazugeben. Mehl, Puddingpulver, Salz und Zitronenabrieb mischen und unterrühren. Den Topfen dazugeben. Die Kirschen und das Eiweiß unterheben.
3. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28 cm Ø) füllen und backen. Backzeit: ca. 45 Min. bei 180 °C (160 °C Umluft)
4. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.