

Zutaten: für 16 Stück

300G Mehl
250g Butter
300g Zucker
Salz
7 Eier (mittlere Größe)
1 Bio-Zitrone
125g saure Sahne
750g "Eifelschnee" (Ziegenfrischkäse)
80g Sultaninen
50g Speisestärke
außerdem: Backpapier

Zubereitung:

Mehl, 150g kalte Butter in Würfeln, 80g Zucker, 1 Prise Salz und 1 Ei zu einem Mürbeteig verkneten. Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

Restliche Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Restliche Eier trennen. Eigelb mit 250g Zucker hellgelb schaumig schlagen. Zitronenschale fein abreiben, Saft herauspressen. Beides unter den Eischaum rühren. Saure Sahne, Frischkäse und Sultaninen dazugeben, mit Speisestärke bestreuen und alles verrühren. Dabei die Butter ohne die Molke, die sich am Topfboden abgesetzt hat, dazugießen.

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 210°C; Heißluft 180°C). Backpapier in der Größe eines Backblechs ausschneiden. Darauf den Mürbeteig unter einem Stück Frischhaltefolie ausrollen. Teigboden mit dem Papier auf das Blech ziehen.

Eiweiß steif schlagen und mit einem Spatel oder Schneebesen unter die Käsemasse ziehen. Alles auf den Teigboden geben, verteilen und glatt streichen. Auf der 1. Einschubleiste von unten 25-30 Min. backen. Nach den 15 Min. Backzeit mit einem Backblech oder Backpapier abdecken und zu Ende backen. Kuchen mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Der Käsekuchen lässt sich sehr gut einfrieren. Wer keinen Ziegenfrischkäse bekommt, nimmt normalen Frischkäse.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt Graf