



Flugfiger Käsekuchen

Description

Zutaten:

150 g Frischkäse
100 g Butter
100 ml Milch
6 Eigelb
60 g Mehl
50 g Speisestärke
6 Eiweiß
70 g Zucker

default watermark

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen, jetzt bereits eine mit Wasser gefüllte Casserole in den Ofen stellen.

Frischkäse, Butter und Milch langsam erhitzen und verrühren, kurz abkühlen lassen. Eigelb ordentlich aufschlagen, dann lauwarme Frischkäsemischung dazugeben. Das Mehl vermischt mit der Speisestärke darüber sieben, vorsichtig untermischen.

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Frischkäseteig heben. Den Teig dann in eine mit Backpapier ausgeschlagene (das Backpapier sollte über den Rand der Springform hinausgehen) Springform geben. Wir haben eine mit 22 cm Durchmesser benutzt, damit der Kuchen auch schön hoch wird.

Für 30 bis 40 Minuten in den Ofen in das heiße Wasser stellen. Der wunderbar fluffige Käsekuchen kann sogar noch lauwarm verzehrt werden.

Quelle: gesunderezepte.eu

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juli 13, 2021

Author

jeanny

default watermark