

Kuchen/ Gebäck



05 / 2014
die gute EssIdee

Zitronen- Käsekuchen

luftig-leicht

Fotografie: Annika Schmitt



tegut...

Zitronen-Käsekuchen

luftig-leicht

• braucht etwas Zeit • einfach

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Backzeit ca. 70 Min.

Zutaten für ca. 8 Portionen

1 Bio-Zitrone
175 g Mehl + 1 El
160 g Zucker
120 g weiche Butter + 1 Tl für die
Backform
5 Eier (M)
Salz
500 g körniger Frischkäse
3-4 El Zitronen- oder Orangen-
marmelade

Zubereitung

1. Von der Schale der Bio-Zitrone einige Zesten zum Verzieren abziehen, beiseitelegen, übrige Schale fein abreiben. 175 g Mehl, 60 g Zucker, Butter, 1 Ei, Prise Salz und 1/2 Tl von dem Zitronenschalenabrieb zu einem Mürbe-
teig verkneten, auf dem Boden einer gefetteten Springform (Ø 22 cm) flachdrücken, am Rand etwas hochziehen, mehrmals einstechen und im 200 Grad heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 Min. vorbacken.
2. Saft der Zitrone auspressen. Übrige Eier (4) trennen. Eigelb mit übrigem Zucker (100 g) und restlichem Schalen-
abrieb (1/2 Tl) schaumig schlagen. 3 El Zitronensaft, körnigen Frischkäse und 1 El restliches Mehl unterrühren. Eiweiß steif schlagen, behutsam unter die Käsemasse heben, auf dem vorgebackenen Boden verteilen und bei 150 Grad ca. 60 Min. backen, in der Form auskühlen lassen.
3. Zitronen- oder Orangenmarmelade erwärmen und auf den Kuchen streichen, beiseitegelegte Zitronenzesten daraufanrichten.

Schmeckt gut dazu: ein feiner blumiger Tee, z. B. ein Darjeeling.



Jedes Netz der tegut... Bio-Zitronen trägt auf dem Etikett eine eigene Bio-mit-Gesicht-Nummer. Mit dieser Nummer können Sie sich auf der Internetseite der Qualitätsinitiative www.bio-mit-gesicht.de über den Bio-Betrieb informieren, der die Früchte anbaut.

Sie können sich die gute EssIdee auch bequem per E-Mail zusenden lassen.

Jetzt kostenlos anfordern unter www.tegut.com/newsletter

tegut...
Kundenbetreuung

0800/ 000 22 33

Mo.-Fr. 8.00-18.00 Uhr
(kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz)

Tipps

aus der tegut...
Kochwerkstatt

Welch ein Duft!

Bei Zitrusfrüchten aus Bio-Anbau können Sie nicht nur die vitaminreichen Fruchtfilets und den erfrischenden Saft genießen, auch die Schalen der Zitrusfrüchte lassen sich prima verwenden. Darin befinden sich herrlich duftende Zitrusöle, die Desserts, Kuchen oder Dressings eine köstlich fruchtige Note verleihen – schon ein wenig abgeriebene Bio-Zitruschale reicht aus.

Zitrus-Ingwertee

Die Schalen von 1 Bio-Zitrone und 2 Bio-Orangen hauchdünn abschälen (z. B. mit einem Sparschäler). 1 Stück Ingwer (3 cm) schälen in feine Scheiben schneiden. Alles in einer Teekanne mit kochendem Wasser übergießen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Wer mag, kann den Tee mit Honig oder Kandiszucker süßen.

