



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

KÄSEKUCHEN MIT ZITRONE



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

Für den Teig:

- 375 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 225 g kalte Butter, in Würfeln
- 75 g Puderzucker
- 1 Ei (Größe L), verquirlt

Für die Füllung:

- Abrieb von 2 Zitronen
- 200 g Puderzucker
- 6 Eier (Größe L), Raumtemperatur
- 600 g Frischkäse, Raumtemperatur
- 250 ml Sahne

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Mehl, Salz und Zucker vermengen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Butter hinzugeben. Mit den Fingerspitzen Butter und Mehl zu Streuseln verarbeiten. Die Eier hinzugeben und alles mit einer Gabel vermengen, bis sich ein Teig bildet. Wenn der Teig etwas trocken erscheint, einen Spritzer kaltes Wasser hinzugeben. Den Teig glatt, aber nicht zu lange kneten. Anschließend in Klarsichtfolie einwickeln und zu einer Scheibe flachdrücken. Den Teig 30 Minuten lang kühl stellen.
2. Eine Le Creuset 24 cm Springform leicht einfetten. Sobald der Teig gekühlt ist, die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig rund ausrollen. Nun Boden und Rand der Springform mit Teig auslegen. Überschüssigen Teig abschneiden und die Backform 10 Minuten lang in den Kühlschrank stellen. Sobald der Teig in der Springform abgekühlt ist, ein großes Stück Backpapier hineinlegen und mit Backbohnen zum Blindbacken belegen.
3. Alles bei 180 °C (160 °C Umluft / Gas Stufe 6) für 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Nun die Backofentemperatur auf 200 °C (180 °C Umluft / Gas Stufe 7) erhöhen.
4. Für die Füllung zunächst die Zitronenschale in den Puderzucker reiben, um den Geschmack zu intensivieren. Dann den Frischkäse und den Zitronen-Zucker in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Rühraufsatz glatt schlagen. Die Eier nacheinander hinzugeben und glatt rühren.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

5. Zum Schluss die Sahne hinzugeben und auf niedriger Stufe schlagen, bis die Masse gleichmäßig ist.
6. Die Mischung auf den vorgebackenen Teig gießen und alles zusammen für 25 Minuten backen; dann die Temperatur auf 180 °C (160 °C Umluft / Gas Stufe 6) senken und nochmals für 35 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.
7. Den Kuchen im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür vollständig auskühlen lassen. Der Käsekuchen wird am besten über Nacht im Kühlschrank gekühlt.

Copyright Bild/Rezept © 2025 Le Creuset

www.lecreuset.com