

Feines aus Ziegenfrischkäse: Süßer, saftiger, schneller Kuchen mit Quittengelee



Süßer Ziegenfrischkäsekuchen mit Quittengelee

Zubereitung:

Boden

- 125 g Haferkekse oder (Vollkorn)-Butterkekse
- 65 g flüssige Butter
- 1/2 Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 EL Puderzucker

Füllung

- 350 g Ziegenfrischkäse
- 3 Eier
- 250 g Schmand oder Sauerrahm
- Saft und Abrieb von 1/2 Zitrone
- 2 EL Stärke
- Mark einer Vanillestange
- 80 g Zucker

Zubereitung

Eine kleine Springform mit Butter einfetten. Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Haferkekse in eine Vespertüte/Frühstücksbeutel geben und mit einem Rollholz zerbröseln. Keksbrösel, geschmolzene Butter, Zitronenabrieb, Salz und Puderzucker vermischen. Die Masse in die Form geben und gleichmäßig, ca. 1/2 cm

hoch, verteilen und fest andrücken.

Den Backofen auf 140°C Umluft vorheizen.

Den Ziegenfrischkäse in eine Rührschüssel geben und cremig schlagen. Nacheinander Zucker, Schmand, Stärke, Zitronenschale, Zitronensaft und Vanillemark zugeben und gut verrühren. Dann die Eigelbe einzeln hinzufügen. Diese Füllung in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Die Springform auf die unterste Einschubleiste im Backofen stellen.

Im auf 140°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Den Kuchen 20 Minuten bei offener Ofentür stehen lassen (Ofen ist ausgeschaltet).

Quittengelee im Topf bei mittlerer Hitze erwärmen bis es flüssig wird. Auf den lauwarmen Kuchen gießen. Ungefähr 2 Stunden abkühlen lassen, dann im Kühlschrank mindestens 12 Stunden ruhen lassen.

Tipp: Schmeckt mir am besten solo, mit einer Spur Tannenhonig. Auch gut mit Kaffee, Zitronen-Honig-Tee oder heißer, weißer Schokolade.