

Ziegenfrischkäsekuchen mit Quittengelee



Zutaten:

125 g Haferkekse oder (Vollkorn)-Butterkekse
65 g flüssige Butter
1 unbehandelte Zitrone
1 Prise Salz
1 EL Puderzucker
350 g Ziegenfrischkäse
3 Eier
250 g Schmand oder Sauerrahm
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, den Zitronenabrieb von einer halben Zitrone, Salz und Puderzucker miteinander vermischen. Die Masse in die Form geben und gleichmäßig, ca. einen halben Zentimeter hoch, verteilen und fest andrücken. Inzwischen den Backofen auf 140°C Umluft vorheizen.

Den Ziegenfrischkäse in eine Rührschüssel geben und cremig schlagen. Nacheinander Zucker, Schmand, Stärke, den Zitronenabrieb einer halben Zitrone, 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 vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Den Kuchen noch 20 Minuten bei offener Ofentür im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

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 oder mit einer Spur Tannenhonig. Auch gut mit Kaffee, Zitronen-Honig-Tee oder heißer, weißer Schokolade.

