



Kirsch-Käsekuchen mit Baiser

Zutaten: (26er Springform)

100 g Butter
200 g Vollkorn-Butterkekse

Für die Füllung:

1 Glas Kirschen
1 Bio-Zitrone
400g Frischkäse
500g Quark
200 g Zucker
1 P. Vanillin
30 g Speisestärke
3 Eier
3 Eigelbe

Für den Baiser:

3 Eiweiß
150g Zucker
1 Prise

2 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

Butter schmelzen Kekse im Multi-Zerkleinerer fein mahlen und mit der Butter mischen. Springform mit Backpapier auslegen und an den Seiten einfetten. Bröselmischung in der Form verteilen und zu einem flachen Boden drücken. Kalt stellen.

Kirschen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Zitrone heiß waschen, trocken und die Schale fein abreiben. Den Saft der Zitrone danach auspressen.

Zubereitung Füllung:

Frischkäse, Quark, Zitronenschale und den Saft, Zucker und Vanillezucker verrühren. Stärke unterrühren, Eigelbe und Eier nach und nach unter die Quarkmasse rühren.

Die Hälfte der Quarkmasse in die Springform geben, etwas glatt streichen, Kirschen darauf verteilen. Restliche Quarkmasse vorsichtig daraufgeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 1 Stunde backen. Danach ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, im Anschluss auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Baiser:

Eiweiße und Salz steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. Baisermasse auf dem Kuchen verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen und mit einem Crème Brulée Brenner bräunen, falls nicht zur Hand, geht es auch unter dem Grill vom heißen Backofen bei ca. 240°C kurz überbacken.