

## Ziegenfrischkäsekuchen mit Beeren

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

150 g Zucker (plus etwas mehr für die Springform)  
360 g Ziegenfrischkäse  
1 Teelöffel Zitronenzeste  
1 Teelöffel frischer Zitronensaft  
1 Teelöffel Vanille-Extrakt  
6 große Eier  
3 Esslöffel Mehl  
Butter zum Einfetten der Springform  
Erdbeeren  
Brombeeren

### Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Wer in Sachen Käsekuchen mal eine neue Variante ausprobieren möchte, ist bei diesem Rezept genau an der richtigen Stelle. Das Besondere hier - milder Ziegenfrischkäse und luftiger Eischnee. Zusammen ergibt das einen wunderbar cremigen und zugleich fluffig-lockeren Kuchen, der getoppt mit frischen Beeren an heißen Sommernachmittagen verwöhnt.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Springform einfetten und zuckern. Überschüssige Zuckerreste sanft aus der Form klopfen.

- 2 -

Zitrone halbieren. Saft auspressen und mit einer Zesterreibe die Zitronenschale abraspeln. Beides zusammen mit Ziegenfrischkäse, Vanille-Extrakt und Zucker in einer großen Schüssel für 3 Minuten mit einem Handrührgerät mixen. Nacheinander jeweils immer 2 Eigelb hinzufügen, das Eiweiß in einer separaten Schüssel aufbewahren. Anschließend das Mehl bei niedriger Mixgeschwindigkeit dazugeben, bis sich alle Zutaten zu einer glatten Masse vermischt haben.

- 3 -

Eiweiß steif schlagen. Zunächst 1/4 des Eischnees vorsichtig unter den Teig heben, danach den restlichen Eischnee unterheben, sodass eine fluffige Masse entsteht.

- 4 -

Teig in die Springform füllen und für etwa 30 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche anfängt fest zu werden. Die Konsistenz des Kuchens ist im warmen Zustand noch etwas weicher.

- 5 -

Ziegenfrischkäsekuchen in der Form auskühlen lassen. Bevor Sie den Rand der Springform entfernen, mit einem Messer rundherum den Kuchen lösen. Mit Erd- und Brombeeren garnieren.