Nah&Frisch



Michael Mandl | Professional

Ziegenkäse-Käsekuchen ohne Boden

Kuchen & Gebäck | Früchte | Frühling | Gartenparty | Geburtstag | Torten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Den Topfen mit Ziegenjoghurt, Ziegenfrischkäse, weicher Butter und den Eiern cremig rühren. Mit Zucker und dem Mark der Vanilleschote gut verrühren und zum Schluss die Stärke drübersieben und unterheben. Die Masse in eine gefettete Springform füllen und die Himbeeren darauf verteilen. Bei 175 °C circa 45 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist. In der Form etwas abkühlen lassen.

Zutaten

- 1.000 g Topfen
- 4 Becher Joghurt – aus Ziegenmilch
- 300 g Ziegenfrischkäse
- 30 g Butter
- 6 Eier
- 350 g brauner Zucker
- 125 g Stärkemehl
- 1 Vanilleschote
- 300 g Himbeeren, TK