



Menge 1 kleine Springform (18 cm ø)



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## KLEINER KÄSEKUCHEN MIT KRÜMELBODEN

Cheesecake mit Frischkäse und saurer Sahne mit Keksboden - schnell gemacht und lecker!



### Zubereitung

1. Eine Springform (18 cm Ø) mit Backpapier belegen.
2. Für den Boden Butter zerlassen. Löffelbiskuits in einem Blitzhacker (alternativ in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Nudelholzes) fein zerkrümeln. Kekskrümel mit geschmolzener Butter mischen, in der Springform verteilen und gut andrücken. Kalt stellen.
3. Für den Belag Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Frischkäse, saurer Sahne, Diamant Brauner Zucker, Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und Speisestärke gut verrühren. Zuletzt Eischnee unterheben.
4. Belag auf dem Boden verstreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 160 °C (Umluft 140 °C) ca. 60–70 Minuten backen.
6. Käsekuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

### Zutaten

Für den Boden:

40 g Butter (oder Margarine)

100 g Löffelbiskuits

Für den Belag:

1 Bio-Zitrone

2 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

300 g Doppelrahm-Frischkäse

200 g saure Sahne

80 g Diamant Brauner Zucker

2 EL Speisestärke

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.