



Menge 1 Springform (26 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

LEMON CHEESECAKE

Krümelboden mit zitronig-cremigem Käsekuchenbelag - genau der richtige Kuchen für den Sommer!



Zubereitung

- 1.** Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstreuen.
- 2.** Für den Boden Butter zerlassen. Butterkekse in einem Blitzhacker (alternativ in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Nudelholzes) fein zerkrümeln. Kekskrümel mit geschmolzener Butter mischen, in der Springform verteilen und gut andrücken. 15 Minuten kaltstellen.
- 3.** Für den Belag Bio-Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Frischkäse mit Diamant Feinster Zucker, Speisestärke, Eiern, Sahne, Zitronenschale und 4 EL Zitronensaft gut verrühren. Belag auf dem Boden verteilen.
- 4.** Zwei Bahnen Alufolie (jeweils ca. 38 cm lang) kreuzweise auf die Arbeitsfläche legen und Springform in die Mitte stellen. Folie von außen an der Springform hochschlagen, nach innen umklappen und eng andrücken. Form in die Fettpfanne des Backofens stellen, auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und so viel heißes Wasser in die Fettpfanne gießen, dass das Wasser am Springformrand ca. 2,5 cm hoch reicht.
- 5.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 160 °C (Umluft 140 °C) ca. 80–90 Minuten backen. Nach ca. 45 Minuten ggf. mit Alufolie abdecken.
- 6.** Cheesecake aus dem Ofen nehmen. Lemon Curd mit Wasser glattrühren und vorsichtig auf dem Kuchen verstreichen.
- 7.** Mindestens 3 Stunden in der Form abkühlen lassen.
- 8.** Tipp: Als Dekoration dünne, halbierte Limetten- oder Zitronenscheiben in der Kuchenmitte fächerähnlich platzieren.

Zutaten

Für den Boden:

75 g Butter (oder Margarine)

200 g Butterkekse

Für den Belag:

2 Bio-Zitronen

900 g Doppelrahm-Frischkäse

275 g Diamant Feinster Zucker

30 g Speisestärke

2 Eier (Größe M)

200 g Sahne

Außerdem:

75 g Lemon Curd (Fertigprodukt)

1-2 EL Wasser

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.