



Käsekuchen mit Zwetschgen

so lecker!

ERGIBT: 1 FORM, 24CM

AZUBEREITUNGSZEIT: CA 35MIN.

BACKZEIT: CA. 65MIN.

ZUTATEN

Mürbeteig:

250g Butter, weich

100g Zucker

2 Prisen Salz

1 TL Vanilleextrakt

2 Eier

2 TL Backpulver

370g Mehl

Käsekuchenmasse:

100g Zucker

1 Zitrone, Schalenabrieb

400g Doppelrahm-Frischkäse

2 EL Mehl

3 Eier

ca. 200g Zwetschgen,
entsteint

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig die Butter, Zucker, Salz und Vanille mischen. Die Eier begeben, verrühren. Das Backpulver mit dem Mehl mischen und unter die Masse rühren. Teig zusammenfügen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einem Tortenring den Boden ausstechen. Der restliche Teig in ca. 4cm breite Bahnen schneiden, an den Rand des Tortenbodens legen, leicht andrücken. Boden mit einer Gabel einstechen, mind. 30min. kühl stellen.
2. **Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.** Für die Füllung den Zucker, Schalenabrieb, Frischkäse und das Mehl mit dem Schwingbesen verrühren. Die Eier nach und nach begeben, Masse auf den Teighoden verteilen.
3. Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und auf die Masse legen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 60–65min. in der unteren Hälfte des Ofens backen. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen für ca. 1Std. abkühlen, dabei die Ofentür mit einer Kelle einen Spaltbreit offen halten.
4. Herausnehmen, Formenrand entfernen, Cheesecake auf ein Kuchengitter schieben und nochmals vor dem servieren für mind. 1Std. kühl stellen.

