

Käsekuchen mit Ricotta und Mascarpone



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Der herkömmliche Käsekuchen der etwas „anderen Art“. Richtig köstlich, aber nichts für Kalorienzähler !

Zutaten

- 200 g Zucker
- 6 Eigelbe,
- 6 Eischnee
- Mark von 2 Vanillestangen,
- Saft und Abrieb 1 ungespritzten Zitrone
- 500g Mascarpone
- 300g Ricotta
- 200g Schichtkäse
- 100g Gries

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mürbeteigboden:

Schritt2

Die weiche Butter mit dem gesiebttem Mehl, Salz, Zucker und den Eigelb intensiv verkneten, 30 Min. ruhen lassen; die Springform geben.

Schritt3

Die Käsekuchenmasse:

Schritt4

Die Eigelbe, den Zucker und das Vanillemark schaumig rühren,

Schritt5

Schrittweise, die Mascarpone, den Ricotta und Schichtkäse dazu geben, gut miteinander verarbeiten.

Schritt6

Dann folgt die abgeriebene Zitronenschale, der Zitronensaft sowie der Gries. Zuletzt folgt der steif geschlagene Eischnee; locker untergehoben.

Schritt7

Die Backzeit 45 - 50 Minuten bei 170 - 180° C, heraus nehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker einstäuben.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaesekuchen-mit-ricotta-und-mascarpone/>