

> Lemoncurd Cheesecake

Ein Klassiker erfrischend neu interpretiert



ZUTATEN:

| | |
|------------|--|
| 125 g | NATURATA Butterzwieback, leicht gesüßt |
| 80 g | Butter |
| 1 Päckchen | NATURATA Bourbon-Vanillezucker |
| 750 g | Magerquark |
| 150 ml | Milch |
| 150 ml | Sahne |
| 125 g | NATURATA Sucanat Vollrohr Zucker |
| 3 Stück | Eier |
| 2 EL | Speisestärke |
| 100 ml | NATURATA Sonnenblumenöl, nativ |
| 1 Stück | NATURATA Bourbon-Vanilleschote |
| 100 g | Lemoncurd |
| 3 EL | Wasser, handwarm |

ZUBEREITUNG

1. Den NATURATA Butterzwieback in einem Mixer klein krümeln und mit dem NATURATA Vanillezucker vermengen. Die Butter bei niedriger Hitze schmelzen, über die Brösel geben und gut untermengen. Die Zwiebackmasse in eine Springform füllen, gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel leicht andrücken. Die Form anschließend für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. NATURATA Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Alle Zutaten, bis auf das Lemoncurd, sowie das Vanillemark in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren.
3. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Masse vorsichtig auf den gekühlten Butterzwiebackboden geben und anschließend im vorgeheizten Backofen für ca. eine Stunde backen. Den fertigen Käsekuchen im leicht geöffneten Backofen auskühlen lassen.
4. Lemoncurd mit Wasser glattrühren und auf dem abgekühlten Käsekuchen verstreichen.

Tipp: Am besten schmeckt der Käsekuchen gut gekühlt.

| | |
|--------------------------|------------------------|
| Zubereitungszeit: | 30 Minuten |
| Backzeit: | ca. 160 Minuten |
| Temperatur: | 160°C Ober-/Unterhitze |