

Espresso-Käsekuchen

Springform 26 cm

Crunch-Boden:

40 g zerlassene Butter

250 g gemahlene Mandeln (alternativ Haselnüsse)

40 g Zucker*

3 EL sehr starker Espresso (ca. 35 ml)*

Belag:

500 g Speisequark (Magerstufe)

400 g Doppelrahm-Frischkäse

175 g Zucker*

1 Pck. Puddingpulver Vanille-Geschmack

4 Eier (Gr. M)

5 EL sehr starker Espresso (ca. 60 ml)*

Zum Bestreuen:

50 g gemahlene Mandeln

Crunch-Boden:

Butter zerlassen. Springformboden fetten. Mandeln mit Zucker, Espresso und flüssiger Butter gut vermengen, auf dem Springformboden verteilen und mit einem Löffel zu einem Boden andrücken. Den Boden 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen

Boden ca. 10 Minuten vorbacken.

Quark und Frischkäse mit einem Mixer verrühren. Zucker, Puddingpulver, Eier und Espresso unterrühren. Füllung auf dem Kuchenboden glatt streichen.

10 – 40 Minuten backen.

Mandeln auf dem Kuchen verteilen und ca. 10 Minuten fertig backen, auf einem Rost erkalten lassen.

Alle mit * gekennzeichneten Zutaten erhalten Sie im Weltladen.