

Käsekuchen mit Pfirsichen

Zutaten:

Tortenboden:

150 g Butterkekse
85 g weiche Butter
2 TL Zitronensaft
3 EL Zucker

Belag:

400 g Schmand (Sauerrahm)
800 g Frischkäse
235 g Zucker
4 EL Speisestärke
4 Eier
3 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zitronensaft
1 Päckchen Tortenguss (klar)
3 Pfirsiche (Dosenobst oder frisch)

Zubereitung:

- Für den Tortenboden die Butterkekse fein zerbröseln.
- Brösel mit Butter, Zitronensaft und Zucker verkneten.
- Bröselmasse auf den Boden einer Springform drücken.
- Teigboden im Kühlschrank fest werden lassen.
- Für den Belag 200 g Zucker, Eier, Eigelb und Vanillezucker verrühren.
- Frischkäse, Schmand, Zitronensaft und Stärke nach und nach unterrühren.
- Käsecreme auf den Tortenboden streichen.
- Bei 200° C etwa 50 – 60 Minuten backen.
- Wenn der Kuchen braun wird, mit Backpapier abdecken.
- Kuchen bei geöffneter Ofentür 15 Minuten abkühlen lassen.
- Danach den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
- Pfirsiche in Spalten schneiden.
- Spaltenpfirsiche spiralförmig auf den Kuchen legen.
- Tortenguss mit dem Restzucker und 250 ml Wasser zubereiten.
- Guss auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.