



## Käsekuchen

### Für den Bröselteig

- 100 g Butter
- 200 g Butterkekse
- 1 Prise Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker

### Für den Belag

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 800 g Philadelphia (Doppelrahmstufe)
- 2 EL Zitronensaft
- 200 g Crème fraiche
- 1 Päck.  
Vanillezucker

1. Butter zerlassen und abkühlen lassen. Kekse grob zerbröseln und in einen stabilen Beutel geben. Mit dem Nudelholz hin- und herrollen, bis alles ganz fein zerbröselt ist. Wer einen Thermomix hat, packt die Kekse einfach in die Schüssel und stellt auf Stufe 10, bis die Kekse klein sind. Die Butter könnt ihr natürlich auch im Thermomix zerlassen, aber dann erst die Kekse zerbröseln, umfüllen und dann Butter auslassen.

2. Butter mit Keksmischung, Zimt und Vanillezucker vermischen und als Boden in die ungefettete Form drücken. Weil ich so ungeduldig bin, lasse ich die Butter höchstens 3 Minuten abkühlen - funktioniert bestens.

3. Backofen auf 150 Grad vorheizen (Umluft ohne Vorheizen: 140 Grad). Eier mit Zucker mit den Quirlen ganz schaumig schlagen. Frischkäse dazulöffeln und gut unterschlagen. Zitronensaft dazu. Für Thermomixbesitzer: Eier und Zucker im Mixtopf schaumig aufschlagen (Stufe 6), Philadelphia und Zitronensaft unterrühren (Stufe 3-4). Auf den Bröselboden füllen.

4. Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene ungefähr 1 Stunde backen. Crème fraiche mit Vanillezucker mischen und auf dem Käsebelag verstreichen. Nochmals ungefähr 10 Minuten backen. Rausholen, abkühlen lassen.