

Käsekuchen in Herzform "Ein Herz und eine Seele"

Zutaten

für den Boden:
110 g Butter, (weich)
70 g Zucker
1/4 TL Salz
200 g Mehl

für die Füllung:
250 g Frischkäse, zimmerwarm
455 g Ricotta
100 g Zucker
1 Ei Speisestärke
3 große Eier
175 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TI Vanilleextrakt
1 Prise Muskat, gemahlen



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 25 Min. Ruhezeit: ca. 12 Std. / Schwierigkeitsgrad: normal

Den Backofen auf 180° Grad voheizten und eine 24cm oder 26cm Springform mit Backpapier auslegen. Die weiche Butter, Zucker und Salz verrühren, dann das Mehl unterkneten. Den Teig in die vorbereitete Form geben und den Boden damit auskleiden. Dann im Ofen etwa 10 - 12 Min vorbacken, bis er eine leichte Farbe hat, herausnehmen und zur Seite stellen.

Für die Füllung den weichen Frischkäse, Ricotta und Zucker verrühren. Die Speisestärke und ein Ei nach dem anderen unterrühren, bis alles gut miteinander verbunden ist. Dann VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Vanilleextrakt und eine Prise Muskat dazu geben und ebenfalls unterrühren. Die Füllung dann auf den vorgebackenen Boden geben und den Käsekuchen 55 Min. zu Ende backen. Er ist beim Herausnehmen nicht fest in der Mitte und wackelt. Ihn dann in der Form auskühlen lassen, abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Leser-Tipp

Man kann ihn auch gut ausgekühlt schon essen, doch ich finde ihn besser, wenn er im Kühlschrank war.

[Link zum Rezept: Käsekuchen in Herzform "Ein Herz und eine Seele"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de