

Baskischer Käsekuchen



Zubereitung

Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen

Frischkäse-Masse zubereiten: Zucker und Frischkäse gut verrühren und das Salz hinzufügen. Die Eier einzeln einarbeiten und den Rahm unterrühren. Das Mehl zugeben und vorsichtig untermischen.

Backform vorbereiten: Eine Springform von 25 cm Durchmesser mit Backpapier belegen. Das Backpapier soll dabei etwas über den Rand hinausragen.

Backen: Die Frischkäse-Masse in die Form füllen und 60 Minuten oder so lange backen bis die Oberfläche stark gebräunt ist – sie darf auch ruhig ein wenig verbrannt aussehen. Das Innere soll aber noch schön wabbelig sein, es wird sich später noch etwas festigen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Sobald er komplett abgekühlt ist, das Backpapier entfernen und aufschneiden.

Zutaten für 12 Personen

- 1 Kilo Frischkäse (Philadelphia oder anderer; Zimmertemperatur)
- 350 g Kristallzucker
- ¼ TL Salz
- 5 grosse Eier
- 500 ml Doppelrahm
- 30 g Weissmehl