

POLNISCHER KÄSEKUCHEN



Angaben 1 Kuchen

Zutaten Boden

- [1000 g Juliko Frischkäse](#)
- 200 ml Sahne
- 200 ml Schmand
- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Zitrone
- 1 EL Vanilleextrakt

Zutaten Füllung

- 200 g Lotus Kekse
- 50 g Zucker
- [100 g Butter](#)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 Grad vorheizen.
2. Butter bei geringer Hitze im Topf schmelzen. Die zerbröselten Kekse (im Standmixer mixen), sowie den Zucker dazugeben und verrühren.
3. Die Masse in eine Springform geben, gleichmäßig verteilen und den Boden mit einem Löffel andrücken.
4. In einer großen Schüssel alle Zutaten für die Füllung geben.
5. Die Zitrone auspressen und den Saft dazugeben.
6. Die Zutaten für die Füllung auf kleinster Stufe kurz verrühren und langsam in die Springform geben.
7. Alles für 15 Minuten in den Backofen und danach auf 140 Grad für eine weitere Stunde backen lassen.
8. Den Kuchen nach der Backzeit noch für 1 Stunde im geschlossenen Backofen ziehen lassen und danach für mind. 5 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.