



## Käsekuchen mit Sauerkirschen

Vişneli Çiskek



1 Frischkäse  
2 Eier  
½ Pkg Sahnesteif  
1 Teeglas Weizenstärke  
1 Pkg Vanillezucker  
½ Glas Zucker  
1 Pkg Vollkornkekse  
1 EL Butter  
Für die Oberfläche:  
1 Glas entkernte Sauerkirschen  
½ Glas Sauerkirschsaft  
1 EL Zucker  
½ EL Weizenstärke

- # Die Kekse entweder klein schlagen oder mit dem Mixer klein verarbeiten und im erhitzter Butter anbraten. Auf den Boden einer Backform mit Spannrahmen unter einpressen einlegen.
- # In eine tiefe Schale Frischkäse und Zucker einfüllen und mit dem Mixer 2-3 Minuten bearbeiten. Danach Stärke, Sahnesteif und Vanillezucker hinzugeben und kurz verrühren.
- # Das erste Ei einschlagen und gut in die Masse unterrühren, danach das zweite Ei und wiederum gut unterrühren. Nun diese Masse über den Kekseboden giessen.
- # Den Kuchen im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen geben und 45-50 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen und währenddessen die Sauerkirschmischung zubereiten. In einen kleinen Topf Sauerkirschen, Sauerkirschsaft, Zucker und Stärke einfüllen und einmal aufkochen lassen.
- # Auf den abgekühlten Kuchen diese Sauerkirschmischung giessen und ausbreiten und anschliessend eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach den Spannrahmen entfernen.
- # Zuschneiden und servieren.

**Tipp:** Käsekuchen kann auch mit Pfirsich, Pflaumen, Sauerkirschen o.ä. Obstarten zubereitet werden.