

# KÄSEKUCHEN

## ZUTATEN

200 g Butterkekse  
125 g Butter (geschmolzen)  
400 g Frischkäse  
200 g Schmand  
150 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
2 Eier



## SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes solltet ihr den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Dann müsst ihr die Butterkekse so klein wie möglich zerkleinern. Ich nehme dazu gerne eine Plastiktüte, in die gebe ich nach und nach ein Teil der Kekse, verschließe die Tüte und haue mehrmals mit dem Nudelholz drauf, bis alles feine Krümel sind.
2. Dann schmelzt ihr eure Butter in einem kleinen Topf und gibt die Butterkekse-Krümel hinzu. Das knetet ihr dann durch und drückt den Teig in eure Springform. Der gesamte Boden und ca. 2-3 cm des Randes sollten bedeckt sein. Am Besten gebt ihr eure Springform jetzt in den Kühlschrank.
3. Nun rührt ihr eure Füllung an. Dafür gebt ihr den Frischkäse zusammen mit dem Schmand, dem Vanillezucker und dem Zucker in eine Rührschüssel und mixt das Ganze kurz. Jetzt kommen noch die Eier hinzu, die sollten nicht so stark gerührt werden, da sonst viele Luftblasen entstehen, die beim Backen aufplatzen könnten.
4. Nun die Füllung in die Springform geben und das Ganze für 50 Minuten backen. Es ist nicht schlimm, wenn der Kuchen noch nicht ganz fest aussieht, die Frischkäse-Creme härtet beim Abkühlen nach.