

Zitronen-Käsekuchen mit Zitronenmelisse



MSL / Kramp+Gölling

ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN)

Für einen Kuchen (Ø 26 cm):

1 Bund	Zitronenmelisse
250 g	Zucker
200 g	Butter
6	Eier
125 g	Grieß
1 Pck.	Backpulver
1	Bio- Zitrone (Abrieb davon)
3 EL	Zitronensaft
1 kg	Magerquark
	Salz
1	Bio- Zitrone
2 EL	Puderzucker

Außerdem:

Springform
Butter für die Form
Grieß für die Form
Alufolie

Backen:	60 min
Ruhen:	20 min
Dauer:	25 min
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

1 Bund Zitronenmelisse, 250 g Zucker, 200 g Butter, 6 Eier, 125 g Grieß, 1 Pck. Backpulver, 1 Bio- Zitrone, 3 EL Zitronensaft, 1 kg Magerquark, Salz
Melissenblätter abzupfen und die Hälfte fein hacken. Zucker und Butter mit dem Handrührgerät sehr schaumig rühren. Nach und nach Eier unterrühren. Grieß mit Backpulver mischen und unterrühren. Zitronenabrieb, -saft, gehackte Zitronenmelisse, Quark und eine Prise Salz unterrühren. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

2. SCHRITT

Springform, Butter für die Form, Grieß für die Form, Alufolie
Eine gefettete Form mit Grieß ausstreuen, Teig einfüllen und glatt streichen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 50–60 Min. backen. Nach 40 Min. mit Alufolie abdecken. Ofen ausschalten und Kuchen bei leicht geöffneter Ofentür 20 Min. ruhen lassen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

3. SCHRITT

1 Bio- Zitrone, 2 EL Puderzucker
Zitrone in Scheiben, dann in Stücke schneiden und mit den Melissenblättern auf der Torte garnieren. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.