



Benötigte Zutaten

1 - 2 - 3 Mürbteig	
75 g	Zucker
150 g	Premium Teebutter
225 g	Weizenmehl
Friskäsefüllung	
600 g	Premium Friskäse Natur
200 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
3	Eier
60 g	Maisstärke
	Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
100 g	Beeren nach Wahl (optional)

Friskäsekuchen

Dieser Friskäsekuchen verbindet knusprigen Mürbteigboden mit einer cremigen Friskäsefüllung und ist eine moderne Variante des klassischen Käsekuchen Rezepts. Der Teig wird aus einem einfachen Mürbteig zubereitet, während die Füllung aus Friskäse, Eiern, Zucker, Maisstärke und Zitrone für eine angenehm frische, nicht zu süße Note sorgt. Durch das Backen mit Friskäse bleibt der Kuchen besonders saftig, bekommt kaum Risse und lässt sich nach Belieben mit Beeren verfeinern, ideal als unkomplizierter Cheesecake für Gäste, Familienfeiern oder den Sonntagskaffee.

Anleitung

1. Die gekühlte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Mehl verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt.
2. Anschließend den Teig für mindestens 1 Stunde zum Rasten in den Kühlschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit wird die Friskäsemasse zubereitet. Dazu den Friskäse cremig rühren.
4. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, die Eier, die Maisstärke, den Zitronenabrieb und Zitronensaft unterheben.
5. Nach der Ruhezeit den Mürbteig in die mit Öl ausgepinselte Springform auslegen. An den Rändern der Springform soll der Mürbteig etwa 3 cm hoch sein, damit die Friskäsefüllung nicht auslaufen kann. Den Teig am Boden ein paar Mal mit einer Gabel einstechen.
6. Die Friskäsemasse vorsichtig auf den Mürbteigboden gießen und die Springform in den vorgeheizten Backofen geben.
7. Zusätzlich eine hitzebeständige Schale mit Wasser füllen und ebenfalls in das Backrohr stellen. So wird vermieden, dass der Kuchen an der Oberfläche keine Risse bekommt. Dadurch wird er aber auch herrlich cremig.



8. Den Kuchen bei 180°C 50 Minuten backen. Danach den Ofen auf 165°C zurückdrehen und den Kuchen weitere 45 Minuten fertig backen.

9. In der Form lauwarm auskühlen lassen und genießen.

TIPP: Wer mag kann frische oder gefrorene Beeren in die Frischkäsemasse einrühren. So wird aus dem Frischkäsekuchen eine herrlich fruchtige Variante.

Wer möchte, dass der Cheesecake keine Farbe annimmt, legt nach der Hälfte der Backzeit ein Stück Alufolie über den Kuchen.

Backen mit Frischkäse: Vorteile & Tipps

Backen mit Frischkäse macht den Kuchen besonders cremig und verhindert, dass die Füllung beim Backen trocken wird. Durch die Kombination aus Frischkäse, Eiern und Maisstärke bekommt der Kuchen einen stabilen, aber dennoch zarten Schnitt und bleibt auch nach dem Auskühlen saftig. Wichtig ist, den Frischkäsekuchen bei moderater Temperatur zu backen und im Ofen langsam auskühlen zu lassen, damit die Oberfläche möglichst glatt bleibt und kaum Risse bekommt.



Ein Rezept von
[food-stories.at](https://www.food-stories.at)