



ZIEGENKÄSE-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 g Butterguetzli, zerbröselt

50 g Butter

FÜR DIE CREME

200 g

554 g Frischkäse

200 g Zucker

12 g Stärke, z.B. Maizena

4 g Vanillezucker

140 g La Bonne Vie Ziegenkäse

180 g Vollei(er)

239 g Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel mit Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Frischkäse glattrühren. QimiQ Saucenbasis, La Bonne Vie Ziegenkäse, Eier und Sahne dazugeben und gut mixen.
3. Zucker, Vanillezucker und Stärke vermischen und zur QimiQ Masse geben. Gut vermischen.
4. Masse auf dem Keksboden verteilen und im Wasserbad bei 120°C ca. eine Stunde backen.