

Käse-Kuchen Horst

Für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote	2 Eier
60 g Zucker	6 EL Eierlikör	350 g Ricotta
3 EL Speisestärke	1 Prise Salz	40 g Rosinen
2 Msp. Zimt	1 EL Butter	2 TL Mehl

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Eier mit Zucker und Vanillemark in einer Schüssel schaumig rühren. Nun den Ricotta, die Zitronenschale, den Eierlikör, die Speisestärke und das Salz hinzufügen und das Ganze gut vermengen. In die Masse die Rosinen unterheben und das Ganze mit Zimt und Zitronensaft abschmecken. Nun die Auflaufform mit der Butter einfetten und gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Den Teig hineingießen und im Backofen 30 bis 35 Minuten goldbraun backen. Auf Tellern anrichten.

Horst Lichter am 09. Januar 2010