

Pfirsich-Käsekuchen



Zutaten für den Boden:

2 Packungen Löffelbiskuit
150 g Butter

Zutaten für den Belag:

4 Eiweiß
4 Eigelb
150 g Zucker
750 g Quark
2 Dosen Pfirsich
250 ml Saft aus den Pfirsichdosen
1 Päckchen Käsekuchenhilfe von Dr. Oetker Deutschland

Backform mit 26 cm Durchmesser
Backzeit 70 min bei 150 Grad

Für den Boden die Biskuit in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Butter schmelzen und anschließend die Biskuitbrösel mit der Butter vermengen. Die Backform mit Backpapier auslegen und die Masse mit einem Löffel zu einem Boden formen. An den Seiten einen kleinen Rand bilden.

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz so steif schlagen, das ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Die Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen, den Quark, den Pfirsichsaft sowie die Käsekuchenhilfe hinzufügen. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß von Hand unterrühren. Zuerst einen Teil der Creme auf dem Boden geben und die Hälfte der Pfirsiche darauf dekorieren, anschließend die restliche Creme darüber verteilen. Zum Schluss die Pfirsiche fächerförmig anordnen und im Backofen 70 min backen.

Den Käsekuchen im ausgeschalteten Backofen erkalten lassen. Zur Dekoration mit Puderzucker dekorieren.