



# Zitronen- käsekuchen

Für eine 20-cm-Springform.

---

100 g Ingwer-Kekse

zerbröseln.

---

50 g Butter

schmelzen und mit den  
Keksbröseln mischen.

Springform mit Backpapier  
auskleiden und die Butter-Keks-  
Mischung als Boden verteilen  
und andrücken.

---

500 g Mascarpone

---

325 g Lemon Curd (1 Glas)

---

Saft von 1 Zitrone

in einer Schüssel zu einer  
glatten Masse durchmischen.  
Diese in die Springform füllen,  
oben glätten.

Für mindestens 4 Stunden in die  
oberste Ebene des Kühlschranks,  
besser 24 Stunden.

Vor dem Servieren frische

---

Himbeeren

---

Blaubeeren

über den Kuchen streuen und  
bestäuben mit

---

Puderzucker.

Achtung: Da das Rezept ja erfreulicher-  
weise ohne Gelatine auskommt, hat die  
Zitronen-Mascarpone-Masse keine  
wirkliche Stabilität! Ab dem Anschnei-  
den wirkt der Kuchen daher eher  
matschig als hübsch.

Ich würde also beim nächsten Mal eine  
größere Springform nehmen, ein paar  
mehr Kekse und Butter für etwas mehr  
Boden nehmen, dafür aber die Masse  
breiter und flacher verteilen können.

Zweiter Versuch wäre, den Kuchen,  
obwohl er angeblich nicht zum Ein-  
frieren geeignet ist, vor dem Servieren  
ca. 1 h anzufrieren, um die Matschigkeit  
etwas einzudämmen.

Wie auch immer man das kleine  
Problem der Formlosigkeit löst:  
der Kuchen ist mega-lecker! Sagt  
sogar meine gnadenlos ehrliche  
Mama, die ihn am 26.7.2014  
mit probierte.