

# Winterkäsekuchen...

Ich bin ja generell ein großer Käsekuchen- und Streusel-Fan, wenn es um Kuchen geht. Aber dieser hier hat es mir besonders angetan. Sooo lecker! Wirklich. Etwas aufwändig, aber es lohnt sich. Es gibt ja bereits Rezepte für [Käsekuchen](#) auf dem Blog. Dieser hier ist aber der erste, der seinem Namen gerecht wird und tatsächlich "Käse" enthält, nämlich mit Frischkäse und so kommt er ohne Puddingpulver aus.

PS: Pssst, das ist mein neuer Lieblingskuchen ☐

## Maroni-Käsekuchen mit Knusperboden

### Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten + ca. 50 Minuten Backzeit

### Schwierigkeit:

normal

Diese Diashow benötigt JavaScript.

---

### Zutaten für 1 Springform:

#### Für den Boden:

- ca. die Hälfte der [hier](#) angegebenen Zutaten (oder sogar etwas weniger als die Hälfte)

Dabei könnt Ihr zusätzlich beim Zucker sparen. Ich habe weit unter 100 g verwendet. Statt Butter habe ich Kokosöl genommen.

### **Für die Füllung:**

- ca. 20-25 Maroni
  - 1 Ei
  - 100 g Kokosblütenzucker
  - 25 g [selbst gemachter Vanillezucker](#)
  - 10 g Ahornsirup
  - 2 TL (gestrichen) Maisstärke
  - 430 g Frischkäse (ohne Johannisbrotkern- und Guarkernmehl)
  - Kardamom und Zimt (wenn es vertragen wird), den Inhalt einer Vanilleschote
  - 1/2 Becher Vanillejoghurt (entspricht ca. 100 g)
- 

### **Zubereitung:**

Die Maroni oben kreuzförmig einritzen und im Backofen bei 180-200 °C für 25 Minuten backen, dabei einmal wenden.

Die Zutaten für den Boden zubereiten wie im [Rezept](#) angegeben. Statt Keksen backen wir aber einen Boden, daher mit dem Teig eine Springform am Boden auskleiden, an den Rändern etwas hochlegen. Für 10 Minuten backen (kann zum Schluss, wenn noch 10 Minuten übrig sind, zu den Maroni in den Backofen gegeben werden).

Das Ei mit dem Zucker, Ahornsirup und Vanillezucker verrühren. Maisstärke, Gewürze und Frischkäse unterheben.

Die Springform mit Boden und die Maroni aus dem Backofen nehmen und die Maroni schälen. Die Maroni zusammen mit dem Joghurt pürieren. Zu den restlichen Zutaten geben und unterrühren.

Die fertige Füllmasse auf den Boden in die Springform geben und gleichmäßig verteilen.

Bei 170 °C ca. 50 Minuten backen. Vor dem Auslösen aus der Form, auskühlen lassen, sonst bricht der Kuchen.

**Guten Appetit!**

**(c) Histamin-Pirat**