

# Käsekuchen

## Zutaten Boden

- 120 g fettreduzierte Butter
- 40 g Vollkorn- oder Dinkelmehl
- 100g gemahlene Mandeln
- 60 g Xucker light
- 2 Eigelb

## Creme

- 400 g Frischkäse (0,2% Fett)
- 200 g Schmand
- 120 g Xucker light
- 1 EL Vanilleextrakt
- 4 Eier
- 2 EL Zitronensaft
- 1 gehäufter EL Käsekuchenhilfe
- 40 g Energie von XbyX

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Die Butter mit dem Mehl, den Mandeln, dem Eigelb und dem Xucker zu einem Teig verkneten.
3. Eine runde Springform mit Backpapier auslegen, den Teig auf dem Boden verteilen und für 15 Minuten im Backofen vorbacken. Kurz etwas abkühlen lassen.
4. Die Zutaten für die Käsekuchencreme in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät verrühren.
5. Den Backofen nun auf 150°C Umluft zurückdrehen.
6. Die Füllung auf den Boden gießen und für ca. 60 – 75 Minuten im Backofen backen.
7. Die Creme sollte auch in der Mitte fest sein.
8. Um eine zu starke Bräunung zu vermeiden, habe ich die Springform mit einem weiteren Backpapier abgedeckt.
9. Komplette auskühlen lassen.
10. Der Käsekuchen schmeckt gut gekühlt und mit einer Beerenbeilage am besten.
11. Hier kommst du zum [XbyX-Shop](#) und bis zum 30.06.21 gibt es mit ALLTAGSFEIERIN10 10% auf deinen Warenkorb.
12. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*