

Käsekuchen & Maronencreme (glutenfrei)

Ingrédients

- 3 Eier
- 30 g Zucker
- 1 TL Vanillearoma
- 370 g Vollfettquark (ich habe einen Quark mit 20 % Fettgehalt verwendet)
- 75 g Speisestärke
- 80 g Maronencreme

Préparation

1. Bald ist die Rückkehr der Frühlingsfrüchte und damit der fruchtigen Rezepte, aber in der Zwischenzeit kann man sich immer noch mit anderen Geschmäckern verwöhnen!
2. Hier mit der Maronencreme, die ich in einem luftigen Käsekuchen ohne Gluten verwendet habe und der sehr einfach zu machen ist.
3. Material: 18 cm Ring Zutaten: Ich habe das Norohy-Vanillearoma von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20 % Rabatt auf der gesamten Seite (Affiliate).
4. Zubereitungszeit : 15 Minuten + 30 Minuten Backen + Abkühlen Für einen Kuchen mit 18 cm Durchmesser :
Zutaten: 3 Eier Zucker 1 TL Vanillearoma Vollfettquark (ich habe einen Quark mit 20 % Fettgehalt verwendet)
Speisestärke Maronencreme Rezept: Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und der Vanille, bis die Mischung weiß wird, anschwillt und dicker wird.
5. Fügen Sie die gesiebte Speisestärke hinzu, dann den Quark und die Maronencreme.
6. Schlagen Sie dann die Eiweiß zu Schnee und fügen Sie sie schnell der vorherigen Mischung hinzu, wobei Sie darauf achten, nicht zu viel zu mischen.
7. Wenn kleine Stücke von Eiweiß übrig bleiben, ist das nicht schlimm.
8. Gießen Sie in eine gebutterte und mit Speisestärke bestreute Form oder Ring und backen Sie sofort im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 35 bis 40 Minuten, dann schalten Sie den Ofen aus und öffnen leicht die Tür, damit er eine Stunde lang sanft abkühlen kann.
9. Nehmen Sie den Kuchen schließlich aus dem Ofen, stürzen Sie ihn und genießen Sie!