

## Philadelphia Ziegen-Frischkäsekuchen

### Für den Boden:

32 Vollkornbutterkekse  
50g gemahlene Mandeln  
1 EL Rohrzucker (muss nicht sein)  
5-6 EL geschmolzene Butter

### Für den Teig:

700g Frischkäse fettarm  
1 unbehandelte Zitrone, Saft und Zesten  
1 TL Bourbonvanille oder ein Päckchen Vanillezucker  
180g feiner Rohrzucker  
4 Eiweiss, 2 Eigelb

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Vollkornkekse im Mörser oder mit einem Kartoffelstampfer zu feinem Mehl mahlen. Die Mandeln und den Zucker untermengen. Die Butter gründlich untermischen, so dass alles gut angefeuchtet ist.

Eine 22-26 cm Springform einfetten und die Krümelmischung fest auf dem Boden drücken. Ca. 10 Min. im Ofen goldbraun backen.

Den Ofen auf 160°C herunterdrehen. Den Ziegenfrischkäse, die Zitronenzesten, den Zitronensaft und die Vanille mit dem Handmixer glatt rühren. Nach und nach den Zucker hinzufügen. Die Eier einzeln unterrühren und den Teig cremig schlagen.

Den Teig in der Form auf dem Boden gleichmäßig verteilen.  
Ca. 30-40 Min. auf der unteren Einschubleiste backen. Der Kuchen ist fertig, wenn die Ränder sich langsam lösen und die Mitte immer noch weich, leicht puddingartig aussieht.

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und mindestens 4-5 Stunden am besten jedoch über Nacht in den Kühlschrank stellen.