



Käsekuchen mit 3 Zutaten



6 Eier



250 g weiße Schokolade



250 g Frischkäse

TIPP

Bei einer Unverträglichkeit auf Milcheiweiße oder Laktose einfach die Zutaten entsprechend austauschen. Wir verwendeten rein pflanzliche Produkte bei der Schokolade und dem Frischkäse



Und los geht's...

- Zuvor machen wir uns **genug Platz**, **waschen** uns gründlich **die Hände** und ziehen eine Schürze an (wenn ihr einen habt).
- **Wichtig:** wenn Du Dir am Herd oder Ofen noch nicht sicher bist, bitte einen Erwachsenen um Hilfe.



1. Vorbereitung

Lege Deine Zutaten bereit.
Lege Dein Zubehör bereit.
Heize den Ofen auf 165°C Ober- & Unterhitze vor. (**Achtung:** Der Ofen muss leer sein.)



2. Backform vorbereiten

Du benötigst eine 20er Springform, fette diese rundherum ein und lege sie mit Backpapier aus.



3. Eier trennen

Das Eiweiß vom Eigelb trennen und in den Kühlschrank stellen



4. Schokolade schmelzen

Die Schokolade klein hacken und im Wasserbad schmelzen.



5. Teigmasse herstellen

In einer großen Schüssel den Frischkäse und die geschmolzene Schokolade vermischen und etwas abkühlen lassen. Eigelb mit unter die Schoko-Frischkäsemasse rühren. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben.



6. Form befüllen

Die Masse in die Springform füllen und die Form mit zwei Lagen Alufolie fest umwickeln, so dass beim Backen kein Wasser in die Form eindringen kann.



7. Kuchen backen

Die Springform auf ein tiefes Backblech stellen und ein Wasserbad angießen. Den Kuchen 40-45 Minuten backen und unbedingt bei ausgeschaltetem Ofen abkühlen lassen! Die Tür während des Abkühlens nicht öffnen, sonst fällt der Kuchen zusammen

Vorsicht der Ofen ist heiß!

Guten Appetit!