

Lichters Käsekuchen "Horst"

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-kaesekuchen-horst/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- 60 g Zucker
- 6 EL Eierlikör
- 350 g Ricotta
- 3 EL Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 40 g Rosinen
- 2 Msp. Zimt
- 1 EL Butter
- 2 TL Mehl

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Eier mit Zucker und Vanillemark schaumig rühren. Ricotta, Zitronenschale, Eierlikör, Speisestärke und Salz hinzufügen und das Ganze gut vermengen. Die Rosinen unterheben. Zimt und Zitronensaft zugeben. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, mit Mehl bestäuben, den Teig hineingießen und den Kuchen ca. 30 - 35 Minuten goldbraun backen.

Rezept: Horst Lichter

Prominenter Gast: Mirko Nontschew

Lafer! Lichter! Lecker! vom 9.1.2010