

Ostkaka – schwedischer Käsekuchen-Auflauf



Einkaufsliste

26cm runde Ofenform
250g Quark
200ml Creme Fraiche
4 Eier
100g Zucker
1 EL Vanillezucker
2 Zitronen, Abrieb und Saft
60g gemahlene Mandeln
Prise Salz

Zitronen und andere Früchte als Belag
Puderzucker zum Bestreuen

So wird's gemacht:

Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Zitronen reiben und Abrieb mit dem Zucker mischen. 10g Zucker mit dem Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Restlichen Zucker, Vanillezucker und Eigelbe schaumig aufschlagen. Quark und Creme Fraiche cremig rühren und gemeinsam mit den Mandeln und Zitronensaft sowie Prise Salz unter die Eigelbmasse heben.

Zum Schluss vorsichtig die aufgeschlagene Eiweißmasse unterheben. Masse in eine gebutterte Form geben und glatt streichen. Im Ofen 30-40 Minuten goldbraun backen.

Mit Puderzucker bestreuen und mit Früchten belegt servieren.