

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Duftgeranien-Käsekuchen

Zutaten für eine 24 er Springform

Für den Teig:

100 g Mehl

1 Prise Salz

50 g Butter

etwas Milch oder Wasser

Für die Füllung:

100 g Butter

4 EL Honig,

700 g Frischkäse

4 Eier

4 EL sehr fein gehackte Duft- oder Gewürzgeranienblätter (je nach Sorte: Apfelgeranie, Zitronen-Orangengeranie, Minzgeranie, Schokogeranie. Die Geranien sind in gut sortierten Gärtnereien erhältlich)

Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel sieben.

Mit der Butter verkneten, bis die Masse kleinen Krumen ähnelt. So viel Wasser oder Milch dazugeben, dass beim Kneten ein weicher Teig entsteht. Die gefettete Springform mit dem Teig auslegen. Dabei einen ca. 2 cm breiten Rand formen. Den Teig bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.

Für die Füllung Butter, Honig und Frischkäse zu einer weichen, cremigen Masse verrühren. Geschlagene Eier und gehackte Duftgeranien- blätter dazugeben. Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren, Füllung in die Teighülle gießen und ca. 45 Minuten fertig backen.

Alles auskühlen lassen und das Tortenfoto oben auf legen.