

# Käsekuchen

Mir ist eingefallen, dass ich schon seit langer Zeit keinen Käsekuchen mehr gebacken habe.

Nun, das habe ich heute, am 1. Advent, nachgeholt.

Ich bereite den Käsekuchen ganz unspektakulär nach dem Grundrezept zu.

Ich verfeinere ihn nur mit dem Schalenabrieb einer Bio-Zitrone und dem Saft derselben.

[amd-zlrecipe-recipe:506]

---

## Feiner Käsekuchen mit Sauerkirschen



## Leckerer Kuchen

Hier variere ich das Grundrezept eines Käsekuchens, indem ich einfach noch Sauerkirschen hinzugebe.

Das Ergebnis ist ein feiner, leckerer Käsekuchen.

### **Zutaten:**

*Für den Käsekuchen:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- Zusätzlich 350 g Sauerkirschen (Glas)

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 70 Min. | Backzeit 1 1/4–1 1/2 Stdn.



Angeschnitten

Einfach am Ende der Zubereitung noch Sauerkirschen in die

Füllmasse geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterrühren.