

# Cremiger Käsekuchen



## Zutaten

### Boden

60g Vollkorn-Butterkekse  
20g zarte Haferflocken  
30g Margarine  
40g Zucker

### Creme

250g Mascarpone  
350g Frischkäse  
2 Eier  
75g Zucker  
25g Speisestärke

## Zubereitung

1. Schreddert die Haferflocken und die Vollkornkekse in der Küchenmaschine möglichst klein.
2. Schmelz die Margarine und vermengt diese mit den geschredderten Zutaten und dem Zucker. Streicht die Masse auf dem Boden eurer Springform glatt.
3. Heitzt jetzt den Backofen auf 150°C Umluft vor.
4. Vermengt die Mascarpone mit dem Frischkäse, trennt dann die Eier. Das Eigelb kommt in die Masse, das Eiweiß wird separat steif geschlagen und erst einmal zur Seite gestellt.
5. Auch der Zucker und die Stärke kommen nun zur Mascarpone-Masse hinzu. Wenn alles zu einer homogenen Masse verrührt wurde, könnt ihr den Eischnee unterheben.
6. Die fertige Masse streicht ihr nun auf den Boden.
7. Gebt den Kuchen für etwa 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen. Wenn ihr verhindern wollt, dass er oben braun wird, deckt ihn (rechtzeitig) ab.
8. Nach den 40 Minuten stellt ihr den Ofen aus und öffnet die Backofentür ein Stück. Lasst den Kuchen noch etwas im Ofen abkühlen, so reißt er viel weniger bis gar nicht ein. Holt ihn dann heraus und lasst ihn vollständig (am besten über Nacht) im Kühlschrank abkühlen.  
Der Kuchen schmeckt nach 1-2 Tagen am besten.