

fiadone



korsischer Käsekuchen

500 g de Brocciu
4 œufs
200 g de sucre
2 citrons râpés
1 c.à s. de jus de citron
1 c.à s. d'eau-de-vie

500 g Brocciu*
4 Eier
200 g Zucker
2 abgeriebene Zitronen
Saft einer halben Zitrone
1 EL Branntwein

Écrasez soigneusement le Brocciu avec une fourchette. Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter le sucre, le Brocciu écrasé, le jus de citron, l'eau-de-vie et le zeste des citrons.

Beurrez un moule à soufflé, puis verser dedans ce mélange.

Faites cuire dans le four 160—180 °C pendant env. 30 mn. jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

Zerdrücken Sie den Brocciu vorsichtig mit einer Gabel. Schlagen Sie die Eier in einer großen Schüssel mit dem Zucker, dem zerdrückten Käse, dem Zitronensaft, dem Branntwein und der abgeriebenen Zitronenschale.

Buttern Sie eine Form und gießen Sie die Mischung hinein.

Im Backofen etwa für 30 Minuten **backen**, bis die Oberfläche schön braun geworden ist. (160—180 °)

***BROCCIU: Ein korsischer Schafs- oder Ziegen-Rohmilchkäse, welcher in Körben zu 500 g oder 1 kg verpackt wird. Angenehm milder Geschmack.**

Nehmen Sie alternativ Ziegenfrischkäse (z.B. Chavroux)



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

