

Essen in Frankreich

Fiadone

Dessertspezialität aus Korsika / Korsischer Käsekuchen

pour 6 personnes

für 6 Personen

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 (alternativ Ziegenfrischkäse nehmen)
4 Eier
200 g Zucker
2 abgeriebene Zitronen
Saft einer halben Zitrone
1 EL Brantwein

Écraser 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.

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

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

Den Brocciu vorsichtig mit einer Gabel zerdrücken
In einer großen Schüssel die Eier schlagen, dann den Zucker, den zerdrückten Käse, den Zitronensaft, den Brantwein und die abgeriebene Zitronenschale hinein geben.

Eine Form buttern und die Mischung hineingießen.
Im Backofen etwa für 30 Minuten backen, bis die Oberfläche schön braun geworden ist. (160—180 °)

kann auch mit Apfelsine zubereitet werden!



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel €18,00