

## Regenbogen-Käsekuchen



### EINKAUFSZETTEL

- 🍷 200g Vollkorn-Butterkekse
- 🍷 90g Butter
- 🍷 2 Eier
- 🍷 400g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 🍷 140g Zucker
- 🍷 1 Päckchen Vanillezucker
- 🍷 450g Saure Sahne
- 🍷 Zitronensaft
- 🍷 Lebensmittelfarben

### ZUBEREITUNG

1. Die Butterkekse in einen Plastikbeutel geben. Diesen gut verschließen und die Kekse mit einem Nudelholz zerbröseln.
2. In eine Schüssel geben und die geschmolzene Butter darüber geben.
3. Die Masse in einer ausgefetteten Springform verteilen und glatt drücken.
4. Für die Füllung Frischkäse, Eier, Zucker, Vanillezucker, etwas Zitronensaft und Saure Sahne vermengen.
5. Die Füllung auf vier Schüsseln aufteilen und jeweils mit einer Lebensmittelfarbe einfärben.
6. Nun jeweils einen Klecks eingefärbter Füllung auf den Bröselboden geben und daneben einen Klecks mit einer anderen Farbe und so weiter.
7. Danach eine Gabel durch die farbigen Füllungen ziehen, so dass ein schönes Muster entsteht.
8. Den Kuchen bei 190 Grad Celsius für etwa 20 Minuten im Ofen backen und nach dem Abkühlen mindestens sechs Stunden in den Kühlschrank stellen.

