

Rezept Europa: Korsika



Perfekter Nachtisch: „Süßer Käse“, korsische Art

Ein Fiadone, also ein korsischer Käsekuchen, ist schnell zubereitet und allseits beliebt. Hier muss sich niemand mehr zwischen „Süßes“ und „Käse“ als Nachtisch entscheiden.

So wird's gemacht:

Heizen Sie den Ofen auf **180° C** vor und fetten Sie eine Kuchen- oder Tarteform mit **ÖL** ein.

Lassen Sie den **Brocciu** abtropfen und schlagen Sie die **Eier** auf. Dann vermischen Sie den **Zucker** mit dem **Eigelb**, bis eine schaumige Creme entsteht. Jetzt reiben Sie die **Zitronenschale**, vermischen sie mit dem **Käse** und heben beides vorsichtig unter die Creme. Schließlich schlagen Sie das **Eiweiß** mit einer Prise **Salz** zu festem Eischnee und heben ihn vorsichtig unter das Eigelb-Gemisch. Es darf nicht zusammenfallen.

Nun geben Sie die Teigmasse in die Form und backen es **ca. 35 Minuten**. Danach abkühlen lassen und kalt genießen!

Unser Tipp: Original korsisch können Sie den Kuchen vorm Verzehr noch mit einer Sauce aus korsischem Honig und Myrten-Likör beträufeln.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Sie brauchen:

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Brocciu
(korsischer Frischkäse, ersatzweise Ricotta)
- Eine halbe Zitrone,
- 3 Eier
- 120 g Zucker
- Eine Prise Salz
- Etwas Olivenöl

65 min

einfach