



 Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union



Sommerkuchen mit Hofziegenfrischkäse

Das braucht man

für 1 Springform von 22 cm Durchmesser

- 4 Eier (M)
- 150 g Puderzucker
- 1 EL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 120 g weiche Hofbutter
- 250 g Hofziegenfrischkäse
- 150 g Hof-Crème fraîche
- 3 EL Zitronenmelisse-Blättchen (fein gehackt)

Und so wird's gemacht:

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eier trennen, Eigelb und Puderzucker mit den Schneebesen des elektrischen Handrührers cremig schlagen. Zitronenschale, 100 g Butter, Ziegenfrischkäse und Crème fraîche zugeben und gründlich unterrühren. Eiweiß steif schlagen, Eischnee vorsichtig unter den Teig heben, Zitronenmelisse untermischen.

Springform mit der restlichen Butter einfetten, Teig hineingeben und glattstreichen, alles auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen 45-50 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Form lösen, auf einer Platte anrichten und mit Aprikosen-Mandel-Kompott servieren.

*Und dazu gibt es selbst gemachtes **Aprikosen-Kompott**: 500 g Aprikosen dünn abschälen, vierteln und entkernen. 1 EL Hofbutter in einem Topf erhitzen, Aprikosen und 100 g Zucker darin unter Rühren andünsten. 2 EL gehackte Mandeln, 2 EL Honig und 4 EL frisch gepressten Zitronensaft zugeben, alles bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Kompott etwas abkühlen lassen, dann in ein sauberes Schraubglas füllen, zum Sommerkuchen oder zum Beispiel als Dessert mit Hofeis, Hofjoghurt oder Hofquark servieren.*