

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Sernik – Polnischer Käsekuchen

**Koch: Max Stiegl**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Käsekuchen

- 500 g Twaróg = Bröseltopfen (oder normaler Topfen)
- 3 Eidotter
- 3 Eiklar
- Salz
- 100 g Kristallzucker
- 1 EL Grieß
- Mark einer Vanilleschote
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Springform (Ø 26 cm)

Für den Himbeerröster

- 1 EL Butter
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- 2 EL Kristallzucker
- 1 ausgekratzte Vanilleschote
- 200 g Himbeeren (TK oder frisch)

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- Staubzucker

### Zubereitung

1. Für den Käsekuchen zuerst das Eiklar mit dem Kristallzucker und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine zu einem steifen Schnee schlagen.

2. Dann die Eidotter mit dem Bröseltopfen, dem Grieß, dem Vanillemark, dem Vanillepuddingpulver, dem Backpulver und dem Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und gut vermengen.

3. Nun den Schnee unter die Topfen-Masse heben und die luftige Kuchen-Masse in eine mit Butter ausgefettete Springform geben. Den Käsekuchen anschließend bei 180° C Umluft etwa 25 Minuten im Rohr backen.

4. In der Zwischenzeit für den Himbeerröster die Butter in einem Topf schmelzen lassen, den Zitronensaft und -abrieb, den Kristallzucker, die ausgekratzte Vanilleschote und die Himbeeren dazugeben und etwas einkochen lassen. Danach die Vanilleschote wieder entfernen.

5. Zum Schluss den Käsekuchen aus dem Rohr nehmen, die Springform öffnen und alles mit reichlich Staubzucker bestreuen. Dann ein Stück Käsekuchen auf einem flachen Teller anrichten und etwas Himbeerröster dazugeben.