Herzhafter Ricotta-Parmesan-Kuchen mit Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Boden unseres Kuchens geben wir Haferflockenkekse zusammen mit salzigen Crackern und Walnüssen in einen Mixer. Danach in eine Schüssel umfüllen und mit flüssiger GOLDSTEIG Butter vermengen. Den Teig mit einem Löffel in einer Backform verteilen und festdrücken. Achtung! 15 mm großen Rand nicht vergessen. Anschließend stellen wir es für 30 Minuten kalt.
2. GOLDSTEIG Ricotta, Frischkäse, Parmesan und Eier für die Käsecreme verquirlen.
3. Ebenso Salz und klein gehackten Schnittlauch unterrühren.
4. Die fertige Käsecreme zu guter Letzt in die Backform bzw. auf den Kuchenboden verteilen. Jetzt kann die Backform in den Ofen gegeben werden und zwar bei 160 °C für 50 Minuten.
5. Als Topping mit Sprossen und Walnüssen servieren.

Zutaten

Für den Kuchenboden:

- 130g Haferflockenkekse
- 70g salzige Cracker
- 30g Walnüsse
- 100g GOLDSTEIG Butter

Für die Käsecreme:

- 300g Frischkäse
- 250g GOLDSTEIG Ricotta
- 150g Parmesan
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 3 EL Schnittlauch

Für das Topping:

- Sprossen
- Walnüsse