Käse - Kuchen mit Rosinen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 1 Keine Angabe

50	Gramm	Butter
4		Eier
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Schuss	Salz
1 1/4	kg	Quark
1	Pack.	Vanillepuddingpulver zum Aufkochen
1	Handvoll	Rosinen, evtl. mehr Je nach Geschmack

Anleitung:

Zuerst Eigelb und Eiweiss voneinander trennen; das Eiweiss im Kuehlschrank kalt stellen. Die Butter mit dem Eigelb und einer Prise Salz mit dem Mixer verruehren. Dann Zucker und Vanillinzucker dazu geben und schlagen, bis die Masse schaumig ist. Danach den Quark mit der Masse verruehren. Vorsichtig das Puddingpulver einrieseln lassen (sonst staubt's) und damit vermengen. Das Eiweiss steif schlagen und per Hand unterheben, zum Schluss die Rosinen dazugeben. Den Backofen auf 140° vorheizen. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) fuellen und die Oberflaeche glatt streichen. Den Ofen mit Backpapier auslegen, damit evtl. austretende Fluessigkeit nicht darin anbrennt. Die Springform in den Ofen stellen und die Temperatur auf 160° erhoehen. Ca. 1 1/2 Stunden backen. Evtl. gegen Ende der Backzeit die Temperatur etwas niedriger stellen, damit die Oberflaeche nicht zu dunkel wird. Sollte der Kuchen, wenn Sie ihn dann aus dem Ofen nehmen, an den Raendern hochgegangen sein, druecken Sie ihn einfach vorsichtig wieder herunter.