

Käse - Torte aus dem Taunus

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse, Land, Taunus

Zutaten für: 1 Rezept

MUERBETEIG

200	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
1	Essl.	Rahm
1		Ei
140	Gramm	Butter
1	Essl.	Arrak
		Zitronenschale

FUELLUNG

750	Gramm	Schichtkaese
80	Gramm	Zucker
4		Eier; getrennt
		Zitronenschale
80	Gramm	Korinthen
300	Gramm	Milch
30	Gramm	Mehl
1	Essl.	Butter

Anleitung:

Aus den Teigzutaten einen Muerbeteig ruehren. Teig in Springform Geben. Milch mit Mehl und Butter aufkochen, kaltstellen, dann alle Zutaten Der Fuellung ausser Eischnee und Korinthen mischen und durch ein Sieb Streichen. Eischnee und Korinthen zugeben und auf dem Teig verteilen.

30 Minuten bei 200°C backen, am Rand einschneiden, 15 Minuten backen, Abkuehlen und nochmals 15 Minuten backen.