

# Käsekuchen 1

Kategorien: Kuchen, Käse, Eigen

Zutaten für: 1 Stück 28cm Ø und 5 cm hoch

1	kg	Quark
100	Gramm	Mehl
6		Eigelb
500	ml	Milch
		Salz
		Vanille
		Rum
		Zitrone, (verrühren)
200	Gramm	Zucker
6		Eiweiß
		(Eischnee schlagen) unter die Quarkmasse ziehen

## Anleitung:

Eine Springformgröße 28 - 32 cm Ø (Rand oben) oder Alu-Tortenring 5cm Hoch 28cm Ø mit Mürbeteig 3 mm dick ausgerollt, auslegen, den unteren äußeren Rand eventuell mit einer kleinen Teigrolle etwas verstärken.

Füllung: Quark, Eigelb, Mehl vermischen, Gewürze, 1/2 Zucker und Milch zugeben und gut verrühren. Jetzt das Eiweiß mit dem Zucker pö a pö zugeben zu festem Eischnee schlagen und unter die Quarkmasse heben. Einen Eslöffel Rosinen auf den Kuchenboden verteilen und die Quarkmasse daraufstreichen. Bitte darauf achten, dass die Füllung nicht über den Mürbeteigrand eingefüllt wird, sonst klebt der Kuchen an der Form.

Backen : Backofen auf 220°C vorheizen, Kuchen schieben nach ca. 10-15 Min. aber erst wenn die Kuchenoberseite leichte Backfarbe hat. Kuchen vorsichtig aus dem Backofen nehmen auf den Tisch stellen und den Kuchendeckel ringsum mit einem kleinen Messer vom Mürbteigrand schräge - waagrecht durchschneiden. Den Backofen auf 170-180°C zurückschalten. und den Kuchen sofort wieder in den Backofen und noch etwa 30 Min ohne Dampf weiterbacken. Nach 15 Min. eventuell die Kuchentüre einen kleinen Spalt öffnen. Den Kuchen eventuell mit Papier abdecken, wenn er zu dunkel wird. Nach dem Backen Kuchen etwa 10-15 Min. auf den Tisch stellen, dann geht er etwas zusammen. Den Kuchen mit einem kleinen Messer vom Kuchenblech am Rand ringsum lösen, dann ein Kuchengitter auf die Oberfläche legen. Kuchen mit dem Gitter vorsichtig aber rasch stürzen und die Backform nach weiteren 10-15 Min. oder gleich vorsichtig entfernen. PS. Reist der Kuchenrand nach dem die Form entfernt wurde nach ein Paar Minuten die Form wieder auflegen und bis fast kalt abkühlen lassen. Den Kuchen nach weiteren 15 -20 Min. auf eine Tortenplatte eventuell etwas Bisquitbrösel aufstreuen, damit der Kuchen nicht an der Tortenplatte klebt. In 12-14 Stücke einteilen, eventuell dabei mit Puderzucker übersieben.

Bei Umluftofen Kuchen bei ca. 200°C schieben und zurückschalten auf 160°C. Die Arbeitsgänge bleiben aber die selben.