

Käsekuchen 2

Kategorien: Kuchen, Käse, Eigen

Zutaten für: 2 Stück 28 Ø

1 1/2	kg	Quark
150	Gramm	Mehl
9		Eigelb
		Salz
		Zitrone
		Vanille
		Rum
375	ml	Milch
375	Gramm	Geschl. Sahne (vermischen)
9		Eiweiß
400	Gramm	Zucker (Eischnee)

Anleitung:

Zwei Springformgröße 32 cm Ø (Rand oben) oder Alu-Tortenring 5cm Hoch 28cm Ø mit Mürbeteig 3-4mm dick ausgerollt, auslegen, den unteren äußeren Rand eventuell etwas verstärken.

Füllung: Quark, Eigelb, Mehl vermischen, Gewürze, 1/2 Zucker und Milch zugeben und gut verrühren, nun die geschlagene Sahne unterheben. Jetzt das Eiweiß mit dem Zucker zu festem Eischnee schlagen und unter die Quarkmasse heben. Einen Eslöffel Rosinen auf jedem Kuchenboden verteilen und die Quarkmasse daraufstreichen. Bitte darauf achten, dass der Mürbeteigrand nicht verschmutzt ist.

Backen : Backofen auf 220°C vorheizen, Kuchen schieben nach 10-15 Min. 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 waagrecht durchschneiden. Den Backofen auf 170-180°C zurückschalten. Dann, den Kuchen wieder in den Backofen und noch etw 30 Min ohne Dampf weiterbacken. Den Kuchen eventuell mit Papier abdecken, wenn er zu dunkel wird. Nach dem Backen Kuchen etwa 10 Min. auf den Tisch stellen, dann geht er etwas zusammen, dann mit der Oberseite auf ein Kuchengitter stürzen und die Backform entfernen. Reist der Rand die Form wieder auflegen und erkalten lassen. Den Kuchen nach weiteren 15-20 Min. auf eine Tortenpülatten eventuell etwas Biscuitbrösel aufstreuen, damit der Kuchen nicht an der Tortenplatte klebt. In 12-14 Stücke einteilen, eventuell dabei mit Puderzucker übersieben.

Bei Umluftofen Kuchen bei 180°C schieben und zurückschalten auf 160°C. Die Arbeitsgänge bleiben aber die selben.