

Käsekuchen (Quarkkuchen)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Mehl,
125	Gramm	Butter,
1	Prise	Salz,
	Etwas	Wasser

FÜR DEN BELAG

1	kg	Quark (40% Fettgehalt),
50	Gramm	Mehl,
3		Eier,
150	Gramm	Zucker, evtl. mehr
1	Pack.	Vanillezucker,
30	Gramm	Zerlassene Butter,
1/2		Zitrone, abger. Schale von
100	Gramm	Rosinen (nach Belieben)

Anleitung:

Fuer den Teig die in kleine Wuerfel geschnittene Butter zum Mehl geben. Das Salz hinzufuegen und das Ganze mit den Fingerspitzen vermischen. Etwas Wasser dazugeben und kurz durchkneten, damit eine kompakte Masse entsteht. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Eine Kuchenform mit hohem Rand einfetten und mit dem Teig auslegen. In einer Schuessel Quark, Mehl, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und die abgeriebene Zitronenschale vermischen. Die Eiweiss mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Diesen unter die Kaesemasse heben. Die zerlassene Butter hinzufuegen. Die Rosinen auf dem Teig verteilen, die Quarkmasse darueber giessen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten bis 1 Stunde backen. Im Ofen erkalten lassen.