

Käsekuchen - Schwäbischer

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN TEIG

300	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Ei

FUER DEN BELAG

6		Eier
250	Gramm	Zucker
750	Gramm	Quark, 20% Fett i.Tr.
125	Gramm	Sauerrahm
1	Prise	Salz
1		Zitrone
50	Gramm	Mondamin
80	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Butter

Anleitung:

Die Zutaten fuer den Muerbeteig zu einer festen Masse verkneten und kuehl ca. 1 Std. ruhen lassen. Inzwischen die 6 Eigelbe mit dem Zucker schaumig ruehren. Dann den Quark, den Sauerrahm und die Prise Salz beigeben. Anschliessend den Saft und die Schale (abgerieben) der Zitrone sowie das Mondamin, die Rosinen und die geklaerte Butter einruehren. Ganz zum Schluss die 6 zu Schnee geschlagenen Eiweiss untermengen. Nun wird die Masse in das mit dem Muerbeteig ausgelegte Backblech eingefuellt und bei 220GradC etwa 40 Minuten gebacken. Dann nimmt man den Kuchen fuer 10 Minuten heraus, laesst ihn stehen und stellt ihn anschliessend noch mal 10 Minuten in den Backofen.