

Käsekuchen (Spezial)

Kategorien: Käse, Kuchen, Eigen

Zutaten für: 1 Stück u.28 - o.32 Ø 5cm Hoch

		Mürbeteig für den Boden
600	Gramm	Schichtkäse (passieren)
5		Eigelb
100	Gramm	Zucker
120	Gramm	Butter flüssig
75	Gramm	Mehl
1		Zitrone abreiben
		Salz
1		Esl. Rosinen
25	ml	Rum, verrühren

DANN

5		Eiweiß u
95	Gramm	Zucker, (zu Eischnee) und vorsichtig zur Käsemasse unterheben/melieren

Anleitung:

Käse, Eigelb, Zucker, Mehl und Gewürze verrühren, dann flüssige Butter zugeben und zum Schluß das steif geschlagene Eiweiß zugeben. In eine Kuchenform 28cm Ø mit Mürbteig ausgelegt auf der Rosinen verteilt sind füllen.

Ps: Sollte die Quarkfüllung zu üpig sein das Rezept um 20% von der Menge reduzieren. Oder zusätzlich kleine Förmchen mit Mürbteig auslegen und diese mit der Rest Quarkmasse füllen und entsprechend kürzer backen.

Backzeit: ca. 200° 10 Min. dann Rand einschneiden und bei 160°C 35 Min. fertigbacken. Umluftbackofen: 200° 10 Min. dann Rand einschneiden 160°C 35 Min. Kuchen nach 30 Min. Backzeit eventuell mit Papier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.