Käsekuchen

Zutaten

Für den Mürbeteig:

220 g Mehl

120 g Butter

50 g Puderzucker

1 Ei

Eine Prise Salz, Backpulver oder Natron

Für die Quarkmasse:

1.000 g Quark, Topfen oder Schichtkäse

6 Eier

200 g Zucker

150 g Butter

120 g Mehl

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Je nach Gusto: 150 g Rosinen oder Korinthen

20 ml Kirschwasser oder Rum

Zubereitung

Für den Boden: Zutaten gut verrühren, eine Stunde kalt stellen.

Eiweiß steif schlagen und kühl stellen. Quark in eine Schüssel geben und verrühren. Danach Eigelb und Zucker unterrühren. Die Butter erwärmen bis sie flüssig ist. Die Butter darf nicht kochen. Unter ständigem Rühren unter die Quarkmasse geben. Weiterrühren. Das Mehl, eine Prise Salz und die abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone hinzugeben.

Vorsichtig das Eiweiß unterheben.



Den kühl gestellten Teig auswellen und die Springform (Durchmesser von zirka 33 cm) damit auslegen. Den Rand andrücken und den überstehenden Teig abschneiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei zirka 200° zehn Minuten backen. Danach die Quarkmasse einfüllen und bei 160° weitere 45 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu stark aufgeht, schneiden Sie den Rand mit einem scharfen Messer ein, damit die Masse nicht reißt. Wenn er zu dunkel wird, decken Sie ihn mit Alufolie ab.