

Rezept für Käsetortenform Art-Nr. 967028

# Käsekuchen

## Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 80 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

## Für den Belag:

- 80 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Zitrone
- 750 g Magerquark
- 1/8 l Schlagsahne
- 1 Packung Pudding-Pulver (Vanille)
- ca. 100 g Rosinen

## Info:

Zubereitung: 30 Minuten

Backzeit: 70 Minuten

## Zubereitung:

Ofen vorheizen und Form gut einfetten.

Mehl und Backpulver mischen und in Schüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Butter hinzufügen und mit Rührgerät gut vermischen. Dann auf Arbeitsfläche den Teig zu einer glatten Masse kneten.

Den Teig in die Käsekuchenform geben und gleichmäßig am Boden verteilen. Zum Schluss mit einer Gabel den Boden an verschiedenen Stellen durchstechen. Den Teig nun ca. 15 Minuten im Ofen backen. Dann wieder entnehmen.

Für den Belag die Butter mit Rührgerät unter Zugabe von Zucker cremig schlagen. Eier trennen. Eigelb und geriebene Zitronenschale vermengen. Danach die Sahne, Pudding-Pulver und Quarkiterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit den Rosinen zusammen in die Masse einrühren. Den Teig nun auf den vorgebackenen Boden

füllen und mit Hilfe eines Teigschabers glatt streichen. Im Ofen ca. 70 Minuten fertig backen.

Nach dem Entnehmen den mit der oberen Seite auf ein spiralförmiges Kuchengitter stürzen und erkalten lassen. Dann den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.