Käsekuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Mürbeteig:

- 75 g Zucker
- 150 g Butter oder Margarine
- 300 g Weizenmehl 405
- 2 Eigelb
- eine Prise Zitronenschale

Außerdem:

- 750 g Quark
- 140 g Eiweiß (das übrige Eiweiß vom Mürbeteig dazunehmen)
- 3 Eigelb
- 140 g Zucker
- 95 g Weizenstärke
- 470 g Milch
- 140 g Zucker

Zubereitung

1. Zucker mit Eigelb, Zitronenschale, Butter oder Margarine schnell verkneten, bis alles gut miteinander verbunden ist. Danach das Mehl hinzufügen und so lange kneten, bis ein fester Teig geworden ist.

2. Anschließend in eine Plastikfolie geben, und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
   Nach der Ruhezeit den Teig zwischen zwei Plastikfolien auf dem Tisch ausrollen, mit einem Tortenring ausstechen, und auf ein Blech mit Backpapier legen. Den Ring darüber geben, und den restlichen Teig zu einer langen Wurst rollen. Die Wurst an der Ringinnenseite hinlegen, und fest andrücken, damit später die Füllung nicht hinausläuft.

3. Den Kuchenboden 10 Minuten bei 180 Grad „blind“ (ohne Füllung) backen.

4. Für die Füllung Quark und Eigelb vermischen. Danach den Zucker und die Weizenstärke hinzufügen. Anschließend langsam die Milch dazugeben und so lange rühren, bis es eine glatte Masse gibt.

5. In einer anderen Schüssel das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen, und unter die Quarkmasse ziehen. Alles in den vorgebackenen Boden geben, und in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

Tipp:

Der Kuchen geht während des Backens sehr stark auf, darum empfiehlt es sich nach 15 Minuten, den Rand am Ring entlang einzuschneiden, damit die Oberfläche nicht reißt.

Variante:

Zusätzlich können in die Quarkmasse noch 100 g Obst (z.B.

Kirschen, Sultaninen oder
Mandarinen) eingearbeitet werden. Das gibt einen fruchtigeren Geschmack.