

Käsekuchen I

Zutaten

Teig:

150 g	Mehl
1 gestr. TL	Backpulver
50 g	Zucker
1	Vanillezucker
1	kleines Ei
1 EL	Milch
75 g	Butter (kalt, gewürfelt)
1 Prise	Salz

Quarkcreme:

500 g	Schichtkäse (Quark 10% Fett)
250 g	Quark (20% Fett)
150 g	saure Sahne
3	Eier (getrennt)
1	Vanillezucker
200 g	Zucker
etwas	Backpulver
1½ EL	Mehl

Guss:

½	Eigelb
1 EL	Milch
1 Msp.	Zimt verrührt
	Rosinen (auf Wunsch)

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten plus Backzeit ca. 60-70 Minuten (bei 160°C lt. Oetker-Backbuch)

1. Backofen vorheizen, die Springform (Ø 26 cm) mit dem Backpapier belegen.
2. Mehl mit Backpulver, Zucker, Ei, der Milch und der Butter zu einem Mürbteig verkneten. In die Springform geben, auseinanderdrücken und dabei einen Rand von ca. 3 cm hochdrücken. Anschließend den Boden mit dem Teigroller etwas glätten und mehrmals mit der Gabel einstechen, kühl stellen und die Quarkmasse zubereiten.
3. Für den Belag 2½ Eigelb mit dem Zucker verrühren, den Schichtkäse, den Quark, und Vanillezucker und Zucker unterrühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Das Eiweiß der 3 Eier steif schlagen und unterziehen.
4. Die Käsecreme in die Form gießen und mit der Eiermilch (½ Eigelb, 1 EL Milch vermischt mit etwas Zimt) vorsichtig bestreichen. Die Torte auf der zweiten Schiene von unten backen.
5. Nach dem Backen sofort vorsichtig den Rand lösen und die Käsetorte in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

*Variante (falls Rezept nicht funktioniert):
2 EL Zitronensaft zugeben, 1 TL Backpulver in
die Masse*

*Backzeit: 120 Min. bei 160°C, untere Schiene,
im Ofen bis auf etwa 50°C abkühlen lassen.*

