

## Rezept

# Gestockter Käsekuchen mit Rosinen

Ein Rezept von Gestockter Käsekuchen mit Rosinen, am 04.12.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Rosinen	<b>3 EL</b> Rum
<b>2</b> Eier	<b>25 g</b> Kartoffelstärke
<b>300 g</b> Quark	Saft von 1/2 Zitrone
<b>75 g</b> Zucker	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>1</b> Ei
<b>250 g</b> Mehl und Mehl für die Arbeitsfläche	<b>40 g</b> gemahlene Mandeln
<b>1</b> große Prise Salz	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Springform von ca. 24 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Rosinen in dem Rum einweichen. Für den Teig Puderzucker und Butter mit dem Handrührgerät vermengen. Dann nacheinander Ei, Mehl, Mandeln und Salz untermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine runde, gebutterte Backform damit komplett auskleiden. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und für ca. 8-10 Min. goldbraun vorbacken, dann aus dem Ofen nehmen. Anschließend den Ofen auf 150° herunterschalten.
3. Inzwischen für die Füllung die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Kartoffelstärke und dem Quark verrühren. Den Zitronensaft dazugießen und unterrühren. Die Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen und ebenfalls unterrühren. Die Eiweiße nicht zu steif aufschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Eiweißmasse unter die Quarkmasse heben und anschließend in die Backform füllen. Den Käsekuchen für 25-30 Min. im Ofen backen.