

Rezept

Glühwein-Käsekuchen

Ein Rezept von Glühwein-Käsekuchen, am 24.09.2023

Zutaten

Für den Teigboden

200 g Mehl (Type 405)

60 g Zucker

1 Ei (Größe M)

1 Prise Salz

100 g kalte Butter

Für die Creme

3 Eier (Größe M)

120 g Zucker

500 g Magerquark (10 % Fett)

1 EL Mehl (Type 405)

1 Prise Salz

1 EL Zitronensaft

50 g Sahne (30 % Fett)

30 g flüssige Butter

Für den Glühwein-Guss

250 ml Glühwein

1 Päckchen roter Tortenguss

Für die Deko

Orangenschalen

Rosmarinzweige

Cranberrys

Sternanis

Mandelblättchen

in Zucker gewälzte Cranberrys

Außerdem: eine runde Springform (Ø 26 oder 28 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen (á 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 200 °C/Umluft 175 °C) und eine runde Springform einfetten. Für den Boden Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen. Butter würfeln, mitsamt Ei dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig ausrollen, Form damit auskleiden, und ringsum ca. 3 cm Rand lassen. Teig ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Für die Creme Eier trennen und Eiweiße mit Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker und Zitronensaft schaumig schlagen. Quark, Sahne und flüssige Butter unter die Eigelbe rühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Mehl dazusieben, vorsichtig unterheben und Creme auf Teigboden verstreichen.

3. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 55 Minuten backen. Kuchen nach der Backzeit noch ca. 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Danach vollständig auskühlen lassen.
-
4. Für den Guss Tortenguss mit etwas Glühwein kalt anrühren. Restlichen Glühwein in einem Topf erhitzen, angerührten Tortenguss dazugeben und unter Rühren aufkochen. Guss sofort auf dem Kuchen verstreichen, dekorieren und servieren.