

Rezept

Käsekuchen mit Boden

Ein Rezept von Käsekuchen mit Boden, am 13.04.2024

Zutaten

240 g Mehl	60 g Zucker
Salz	1 Ei
120 g kalte Butter	500 g getrocknete Hülsenfrüchte (z. B. Erbsen)
Butter für die Form	Mehl für Form und Arbeitsfläche
1 kg Magerquark	400 g saure Sahne
200 g Zucker	40 g geschälte, gemahlene Mandeln
6 Eier	2 EL Rum (ersatzweise Zitronensaft)
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (Ø 26 CM, 12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und aufhäufen, mit einem Esslöffel eine Mulde in die Mitte drücken. Dahinein den Zucker und 1 Prise Salz streuen. Das Ei aufschlagen und in die Mitte der Mulde gleiten lassen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und rundherum auf dem Mehrrand verteilen.
2. Alle Zutaten mit einem großen Messer oder einer Palette gründlich durchhacken. Die Teigbrösel rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Boden einer Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Springform mit dem Teig auskleiden und dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Im Ofen (Mitte) 20 Min. »blind« vorbacken. Anschließend Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.
4. Inzwischen den Quark mit saurer Sahne, Zucker, Mandeln, Eiern, Rum und Zitronenschale verrühren. Auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Im Backofen (2. Schiene von unten) bei 200° (Umluft 180°) 60 Min. backen. Falls der Kuchen dunkel wird, nach 40 Min. mit Pergamentpapier abdecken.
5. Den Kuchen 15 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, herausnehmen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.