

## Rezept

# Käsekuchen mit Rosinen

Ein Rezept von Käsekuchen mit Rosinen, am 23.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN MÜRBETEIG:

<b>60 g</b> weiche Butter	<b>30 g</b> Zucker
Salz	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
<b>120 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1/2 TL</b> Backpulver (3 g)
<b>1/4 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	

### FÜR DIE KÄSEMASSE:

<b>100 g</b> Butter	<b>5</b> Eier (Größe M)
<b>200 g</b> Zucker	Salz
<b>1 kg</b> Magerquark	<b>80 g</b> Speisestärke
<b>80 g</b> Vanillepuddingpulver	<b>1/2 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale
<b>600 ml</b> Milch	

### AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	<b>1-2 EL</b> Aprikosenkonfitüre
<b>80 g</b> Rosinen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (28 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank mindestens 2 Std. ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und mithilfe des Springformrands einen Kreis von 28 cm Ø ausschneiden. Den Teig auf den Springformboden legen (den Rand entfernen), mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen (Mitte) ca. 8 Min. vorbacken. Den Boden aus dem Ofen nehmen (den Backofen eingeschaltet lassen), mit der Konfitüre bestreichen und mit den Rosinen bestreuen. Den Rand um die Springform legen.
3. Für die Käsemasse die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit 100 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu weichem (nicht schnittfestem!) Eischnee schlagen. Butter, Quark, den restlichen Zucker, Speisestärke, Puddingpulver und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine glatt rühren. Die Eigelbe mit der Milch unter die Quarkmasse rühren. Den Eischnee mit dem Teigschaber unterheben.

4. Die Quarkmasse auf den vorbereiteten Boden in die Form füllen und im Ofen (Mitte) in 45-55 Min. goldbraun backen. Nach ca. 30 Min. Backzeit, wenn die ersten Risse in der Oberfläche entstehen, den Kuchen aus dem Ofen nehmen, zwischen Quarkmasse und Rand ca. 1 cm tief einschneiden und die Masse 5 Min. setzen lassen. Den Kuchen wieder in den Ofen schieben und weiterbacken. Sollte er nach ca. 15 Min. wieder stark aufgehen, erneut aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten setzen lassen (jetzt nicht mehr einschneiden).
- 
5. Den Käsekuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Den Springformrand lösen, den Kuchen auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.