

KÄSEKUCHEN

Alsace



6768 Alsace

+ Beschreibung

Zutaten: Für den Mürbteig: 350 g Mehl, 125 g Butter, 2 Eier, ½ Päckchen Backpulver, 3 Teelöffel Zucker.

Für den Belag: 500 g Quark, 1 Päckchen Puddingpulver, 2 Eigelb, 200 g Zucker, ½ Glas Crème fraîche, 50 g Rosinen, ½ Glas Schnaps (Obstbrand), 3 Eiweiß.

Zubereitung: 30 Minuten, Kochen: 30 Minuten.

Rosinen in Schnaps einlegen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und weiche, aber nicht geschmolzene Butter mit den Fingerspitzen vermengen. Die Eier mit Zucker verschlagen, zum Teig geben und ebenfalls untermischen. Nach dem Kneten den Teig mit dem Nudelholz auswellen und eine Springform (27 cm Durchmesser) mit der Teigplatte auslegen. Den Quark cremig rühren, erst das Puddingpulver, dann die zwei Eigelb, den Zucker, die Crème fraîche und die zuvor abgetropften Rosinen hinzugeben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Die Masse auf den Teig geben und im Ofen backen, bis der Käsekuchen goldgelb ist.