

Mia's Käsekuchen

ZUTATEN:

A. Für den Boden

250 g Mehl
½ Pk. Backpulver
80 g Zucker
1 Vanillezucker
½ Teelöffel Zitronenzucker
1 Prise Salz
100 g Butter oder Margarine
1 Ei

B. für die Quarkcreme

2 Pfund Magerquark
150 g Butter
250 g Zucker
1 Vanillezucker
5 Eier (mittelgroß)
abger. Schale einer ganzen Zitrone
Saft einer halben Zitrone
2 EL Strohrum (hochprozentig)
1 Vanille-Puddingpulver
1 handvoll Rosinen

Backzeit 105 Minuten (ca 1 $\frac{3}{4}$ Stunden) bei 170 ° C.

ZUBEREITUNG:

A. FÜR DEN BODEN:

Für den Boden aus den angegebenen einen Mürbteig bereiten. Dazu das Mehl mit dem Backpulver auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen und dorthinein das Ei aufschlagen. Auf dem Rand die anderen Zutaten verteilen. Alles zusammen schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ein knappes Drittel davon zunächst beiseite legen. Den übrigen Teig zu einem runden Fladen auswalken und in eine ausgebutterte (ACHTUNG: nur den Boden fetten) mit Semmelbröseln ausgestreute Springform legen (Ø 28 cm)

Aus dem restlichen 1/3 Teig eine dünne Rolle formen, in die Tortenform an den Teigrand legen und am Rand hochdrücken. In den Teigboden kreuz und quer mit einer Gabel einstechen. Die Backform beiseite stellen und die Füllung zubereiten.

B. FÜR DIE FÜLLUNG:

Die Butter cremig rühren, nach und nach den Zucker und den Vanillezucker dazu. Die 5 Eier trennen (Eiweiß zu Eischnee schlagen, kommt dann am Schluß zur Masse).

Jetzt die Eigelbe in die Butter-Zucker-Masse geben und gründlich cremig rühren. Dazu die abgeriebene Zitronenschale und den Rum unterrühren. Dann den Quark mit der Masse gut vermischen, darunter dann das Puddingpulver und die Rosinen geben. Jetzt den Eischnee unterheben. Die ganze Masse in die Tortenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170° C (Ober- und Unterhitze) ca 1 $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Zwischendurch die Form mit Pergamentpapier abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.

Schmeckt am besten 2 Tage nach der Herstellung. Dazu reicht man Schlagsahne.