

Eierlikör-Käsekuchen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Händen zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in einen Gefrierbeutel geben und flach drücken. 30 Minuten kalt stellen.

- 2 -

Inzwischen Zucker und 100 g Mehl mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Magerquark, Schlagsahne, 4 Eier, Vanillemark und 150 ml Eierlikör mit einem Schneebesen verrühren. Mehlmischung nach und nach unterrühren.

- 3 -

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

- 4 -

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit 1 EL weicher Butter fetten. Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. 28 cm Durchmesser), in die Springform setzen und dabei den Rand leicht andrücken. Im heißen Ofen auf einem Rost im unteren Ofendrittel 15 Minuten vorbacken. Nach dem Backen sofort dünn mit etwas Eiweiß bepinseln.

- 5 -

Restliches Eiweiß unter die Quarkmasse rühren. Quarkmasse in die Springform geben. Mit übrigem Eierlikör beträufeln und 1 Stunde backen. Im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür auskühlen lassen.

Zutaten für 12 Stücke

5 Eier (M)
250 g Mehl
50 g Puderzucker
Salz
100 g kalte Butter in kleinen Stücken plus 1 EL weiche Butter für die Form
150 g Zucker
1 Vanilleschote
1 kg Magerquark
200 g Schlagsahne
250 ml Eierlikör
Mehl für die Arbeitsfläche

Selbstgemachter Käsekuchen ist ein Gedicht und ein Käsekuchen mit Eierlikör eine beschwipste Hymne an den sonntäglichen Kaffeeklatsch. Das leckerste Rezept dafür hat - natürlich - Tim Mälzer.

- 1 -

1 Ei trennen. 150 g Mehl, Puderzucker und 1 Prise Salz mischen. 100 g kalte Butter und Eigelb zugeben. Erst mit dem Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den