

# Kuchen Backen Rezepte

## Käsekuchen Mit Ricotta

Gattung: Backen. Kuchen, Italien

---

250 g Mehl	500 g Mascarpone
2 Eier	5 Eier
300 g Butter	500 g Zucker
1 Zitrone; Saft und Schale	1 Vanilleschote
Salz	1 Essl. Grand Marnier (evtl. mehr)
400 g Schichtkäse, Quark; oder	200 ml Orangenmarmelade
- Topfen	4 Essl. Griessmehl; ca
200 g Ricotta	Magerquark

---

Die Zitrone gründlich mit heißem Wasser abwaschen und dann die Schale abreiben. Die Zitrone auspressen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Springform mit Margarine ausstreichen und mit Grießmehl ausstreuen. Den Backofen auf 180 - 200 Grad C Umluft vorheizen.

Aus Mehl, 3 Eiern, zimmerwarmer Butter und 1/3 der Zitronenschale, sowie etwas Salz einen Teig kneten, nach Gefühl etwas mehr Mehl; oder noch 1 Ei dazugeben.

Aus dem Quark, dem Ricotta und der Marscarpone, 5 Eigelb, dem Zitronensaft und 2/3 der Zitronenschale, dem Vanillemark und dem Zucker die Füllung anrühren. Das restliche Eiweiß zu festem Schaum schlagen und unter die Füllung heben.

Ca. 2/3 des Teiges ausrollen und damit den Boden der Form bedecken.

Darauf dünn Orangenmarmelade verstreichen. Darüber wieder eine Schicht Teig legen. Längliche Streifen ausrollen und damit die Seiten der Form auskleiden. Die Käsefüllung bis zum Rand auf den Teig geben.

Ca. 45 Minuten backen. Wenn der Kuchen oben braun wird, mit Pergament abdecken.