

Kuchen Backen Rezepte

Käsekuchen Berliner Art

Gattung: Backen, Gebäck, Käse, Kuchen

Für den Teig

150 g Mehl
3 Eigelb
120 g Zucker

1 Prise Salz
100 g Butter

Für die Käsemasse

75 g Korinthen
4 cl Rum (oder mehr)
500 g Speisequark
100 g Butter
100 g Zucker

abgeriebene Schale einer
-Zitrone
4 Eier
Mehl zum Bestäuben und
-Ausrollen

Korinthen in einem Sieb gründlich abspülen. Gut abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Rum quellen lassen. Für den Teig Mehl auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Eigelb reingeben. Zucker und Salz auf den Mehlrand streuen. Butter in Flöckchen draufsetzen. Mit einem grossen Messer alle Zutaten hacken und mischen. Dann mit kühlen Händen schnell einen geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Während der Kühlzeit die Käsemasse zubereiten. Speisequark durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Butter in Flöckchen dazu. Zucker und Zitronenschale darüber streuen. So lange rühren bis die Butter vollständig untergemischt ist. Dann die Eier dazugeben unditerrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Mürbeteig auf dem bemehlten Backbrett rund ausrollen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) damit auslegen. Teig am Rand etwas hochziehen, ungefähr die halbe Höhe der Form. Käsemasse nochmals kurz rühren und den Rum hinzugeben, dann einfüllen. Korinthen abtropfen lassen. Auf ein Backbrett schütten und trockentupfen. Mit etwas Mehl bestäuben in die Käsemasse geben.

Form auf die unterste Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen. Backzeit: 70 min., Elektroherd: 180 GradC, Gasherd: Stufe 3 oder große Flamme.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Springform öffnen. Kuchen auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

P.S.: Käsekuchen darf nicht älter als 3 Tage werden. Nur gut zugedeckt an einem kühlen Ort aufheben.