

# Omas Rezeptesammlung

## Omas Käsekuchen Mit Boden Rezept

Anzahl: 16 Stücke

---

### MÜRBEITEIG

1 Unbehandelte Zitrone  
250 g Mehl  
1 Ei  
150 g Kalte Butter  
1 Prise Salz

Mehl zum Ausrollen  
Fett und feiner Grieß für  
- die Form  
2 Essl. Orangenmarmelade

### FÜLLUNG

5 Eier  
500 g Schichtkäse oder Quark (20%  
- Fett)  
300 g Frischer Ricotta-Käse  
500 g Mascarpone  
300 g Zucker

1 Vanilleschote  
1 Essl. Orangenlikör (evtl. mehr)  
(z. B. Grand Marnier)  
150 g Feiner Grieß  
Puderzucker zum Bestäuben

---

Für den Mürbeteig: Die Zitrone heiss abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. 1/3 der Schale und alle weiteren Zutaten für den Teig zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt für 30 Minuten kalt stellen.

2/3 des Teiges auf wenig Mehl ausrollen und als Boden mit einem etwa 4 cm hohen Rand in eine gefettete und mit Grieß ausgestreute Springform (26 cm Ø) legen. Orangenmarmelade darauf verstreichen. Restlichen Teig rund ausrollen (26 cm Ø) und auf die Marmelade legen.

Für die Füllung: Eier trennen. Eigelb, Schichtkäse, Ricotta, Mascarpone, Zucker, ausgekratztes Vanillemark, Orangenlikör, Griess, die restliche Zitronenschale und den ausgepressten Saft der Zitrone zu einer glatten Creme verrühren. Eiweiss steif schlagen und unterheben.

Käsecreme in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 etwa 60-70 Minuten backen. Den Kuchen eventuell nach der Hälfte der Zeit mit Butterbrotpapier abdecken. Vor dem Anschneiden ganz abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.