

## Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 25.09.2020

### Gekochter Käsekuchen

Für ca. 14 Stück

**Achtung:** die Herstellung des Mürbeteigs erfolgt bereits 2 Stunden vorher, optimal einen Tag vor dem Backen!

#### Zutaten:

##### Für den Mürbeteig:

150g Butter  
75g Zucker (alternativ Puderzucker)  
2g Salz  
1 Eigelb (Größe M)  
225g Weizenmehl (Type 550)  
2g Backpulver

##### Für die Quarkmasse:

5 Eigelb (Größe M)  
10 Eiklar (Größe M)  
200 g Zucker  
750 ml Vollmilch  
140 g Maisstärke  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
60 g Butter  
1 großzügige Prise Salz  
500 g Magerquark



#### Zubereitung:

- Für den Mürbeteig** Butter, Zucker und Salz in einer Rührschüssel verkneten. Eigelb kurz unter die Buttermasse kneten. Weizenmehl mit Backpulver mischen, in die Buttermasse sieben und ebenfalls unterkneten. Mürbeteig zu einem flachen Rechteck formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, ruhen lassen.
- Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dünn ausrollen, den Rand einer Springform (Ø 28 cm) auflegen und den Boden rund ausschneiden. Den Teigboden auf das vorbereitete Backblech legen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und im vorgeheizten Backofen 10 bis 12 Minuten backen. Danach den Mürbeteigboden etwas abkühlen lassen.
- Den noch warmen Mürbeteigboden mithilfe des Formrands gerade schneiden. Auskühlen lassen.
- Mürbeteigboden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 28 cm) einlegen.
- Für die Quarkmasse** Eier trennen. Eiweiß cremig aufschlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee kühl stellen.
- 250 ml Milch, 4 Eigelb, Maisstärke und Zitronenabrieb glatt verquirlen.
- In einem Topf 500 ml Milch, 100 g Zucker, Butter und Salz aufkochen. Den Topf von der Kochstelle ziehen. Eigelb-Stärke-Mischung unter die Milch quirlen. Quark glattrühren und unter die heiße Milch rühren. Unter Rühren nochmals aufkochen.
- Creme in eine Schüssel umfüllen. Den Eischnee in mehreren Portionen locker unterheben.
- Den Backofen auf 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Quarkmasse in die vorbereitete Springform füllen und glattstreichen. Mit übrigem verquirltem Eigelb bestreichen.
- Den Kuchen in den heißen Backofen schieben und ca. 15 Minuten goldbraun gratinieren.



12. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und auskühlen lassen. In der Form im Kühlschrank mehrere Stunden, am besten über Nacht, gut durchkühlen lassen.

13. Zum Servieren den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

**Unser Tipp:** es bleibt Mürbeteig übrig, mit dem Sie entweder ein paar Kekse ausstechen und backen können oder Sie gefrieren den Mürbeteig ein und verwenden ihn beim nächsten Kuchen.

Pro Stück: Kcal: 350, KJ: 1460, E: 10 g, F: 15 g, KH: 43 g;