

OMAS KÄSEKUCHEN MIT EIERLIKÖR



Für 12 Portionen

Für den Teig: 250g Mehl • 1TL Backpulver • 80g Margarine • 80g Zucker • 2 Eier

Für die Käsemasse: 1000g Magerquark • 150g Zucker • 1 Packung Vanille Zucker • 100g Speisestärke oder 2 Päckchen Vanillepuddingpulver • Prise Salz • 350ml Sahne • 150ml Eierlikör • 4 Eier

1. Den Backofen auf 180°C Ober- Unterhitze vorheizen. Eier und Zucker in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Zucker hinzugeben und mit dem Knethakenaufsatz verkneten bis eine homogene geschmeidige Masse entsteht. Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen kneten und dann zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Eine Springform (32cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und mit Mehl auskleiden. Überschüssiges Mehl abklopfen und die Form beiseite stellen. Für die Käsemasse Zucker, Vanille Zucker, Salz und Eier in einer großen Schüssel schaumig schlagen, Quark hinzugeben und glatt rühren. Eierlikör und Sahne separat mit der Speisestärke oder dem Vanillepuddingpulver anrühren und zur Quarkmasse gießen. Noch einmal kurz verrühren.

3. Den Mürbteig aus dem Kühlschrank holen, dünn ausrollen und in der bemehlten vorbereiteten Springform verteilen. Teig auch an den Rändern der Springform hochziehen. Boden mit der Gabel mehrfach einstechen. Käsemasse auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen für ca. 60-70 Minuten backen. Wenn der Käsekuchen beim Backvorgang aufgeht, ist dies ein Zeichen für einen gelungenen Backprozess. Kuchen herausnehmen und vollständig auskühlen lassen bevor man ihn aus der Springform löst. Nach Wunsch mit frischen Früchten oder mit Eierlikör beträufelt servieren.