Kaesekuchen

fuer 6 Personen

Zutaten

1 El	Sahne, suess
1 Prise/n	Salz
1/2	Zitronenschale, abgerieben
2 El	Rum
225 g	Zucker
250 g	Butter
250 g	Mehl
3	Eigelb
4	Eier, roh
500 g	Quark, 20%
75 g	Korinthen

200 g Mehl auf die ArbeitsflÃ¤che sieben, in die Mitte eine Mulde drÃ¼cken und 100 g Zucker, das Salz und 2 Eigelb hinein-, 125 g Butter in FlÃ¶ckchen darÃ¼bergeben. Alles mit einem Messer durchhacken und mit den HÃ¤nden zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt ca. 20 Minuten in den KÃ¼hlschrank stellen. Die Korinthen mit heiÃŸem Wasser Ã¼berbrÃ¼hen, abtropfen lassen und abtrocknen. In ein SchÃ¼sselchen geben, mit dem Rum begieÃŸen und quellen lassen. 100 g Butter mit 125 g Zucker und der Zitronenschale schaumig rÃ¼hren. Eier in EiweiÃŸ und -gelb trenne. Das Eigelb nach und nach in die Buttermasse rÃ¼hren, den Quark und die Korinthen untermischen. Das EiweiÃŸ zu steifem Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Springform ausfetten. Den MÃ¼rbeteig auf der bemehlten ArbeitsflÃ¤che ausrollen, den Boden der Form damit auslegen. den Teigrand hochdrÃ¼cken. Die KÃ¤semasse darauf verteilen. Den KÃ¤sekuchen auf mittlerer Schubleiste etwa 1 Stunde backen.
Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und den Kuchen ca. 15 Minuten vor Ende der Backzeit damit bestreichen. Den fertigen Kuchen auf ein Kuchengitter stÃ¼rzen und auskÃ¼hlen lassen, damit der Quarkbelag nicht einsinkt.