



# Kaesekuchen

fuer 6 Personen

## Zutaten

- 1 Ei Sahne, suess
- 1 Prise/n Salz
- 1/2 Zitronenschale, abgerieben
- 2 Ei 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 Arbeitsflaeche sieben, in die Mitte eine Mulde druecken und 100 g Zucker, das Salz und 2 Eigelb hinein-, 125 g Butter in Floeckchen daruebergeben. Alles mit einem Messer durchhacken und mit den Haenden zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt ca. 20 Minuten in den Kuehlschrank stellen. Die Korinthen mit heissem Wasser ueberbruehen, abtropfen lassen und abtrocknen. In ein Schuesselchen geben, mit dem Rum begieÄŸen und quellen lassen. 100 g Butter mit 125 g Zucker und der Zitronenschale schaumig ruehren. Eier in Eiweiss und -gelb trennen. Das Eigelb nach und nach in die Buttermasse ruehren, den Quark und die Korinthen untermischen. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Springform ausfetten. Den Muerbeteig auf der bemehlten Arbeitsflaeche ausrollen, den Boden der Form damit auslegen. den Teigrand hochdruecken. Die Kaesemasse darauf verteilen. Den Kaesekuchen 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 stuerzen und auskuehlen lassen, damit der Quarkbelag nicht einsinkt.