





# Fränkischer Käse-Blooz

Hefekuchen vom Blech mit saftigem Quark-Belag und Rum-Rosinen

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Hefeteig:

100 ml Milch  
40 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe  
2 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (der Größe M)  
1 Pr. Salz

### Belag:

8 Eier (Größe M)  
125 g Zucker  
1 kg Speisequark (Magerstufe)  
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

### Zum Bestreuen:

gemahlener Zimt

## 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 3 Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**

## 4 Belag:

Eier mit Zucker kurz auf höchster Stufe mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Erst Quark, dann Rum-Rosinen auf niedrigster Stufe unterrühren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 5 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und zu einer Rolle formen. Den Teig etwas größer als das Blech ausrollen, mit Hilfe des Teigrollers auf dem Blech abrollen und einen Rand formen. Die Füllung darauf verteilen und mit Zimt bestreuen. Etwa 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, dann backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Den Käsekuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Rum-Rosinen können Sie 100 g Rosinen in einem kleinen Schälchen mit heißem Wasser bedeckt einweichen und für den Belag dann abtropfen lassen.

