





Käsekuchen mit Rosinen

Ein cremiger Käsekuchen mit Rosinen und Vanillepudding - Käsekuchen mit Rosinen schnell und einfach backen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

65 g Zucker

2 Eigelb (Größe M)

1 EL Wasser oder Milch

100 g weiche Butter oder

Margarine

Belag:

140 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

500 ml Milch

½ RÖ. Dr. Oetker Natürliches

Zitronen-Aroma

750 g Speisequark (Magerstufe)

50 g Korinthen oder Rosinen

nach Belieben

3 Eiweiß (Größe M)

60 g Zucker

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Wie backe ich einen Käsekuchen mit Rosinen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Springformrand darumlegen und goldgelb vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.



- 3 Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

4 **Belag:**

puddingpulver mit 140 g Zucker mischen. Nach und nach mit 250 ml Milch glatt rühren. Übrige Milch in einem großen Kochtopf aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren kurz aufkochen. Die heiße Masse in eine Schüssel füllen und Aroma und Quark unterrühren. Nach Wunsch sofort die Korinthen oder Rosinen hineingeben. Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Übrigen Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen.

- 5 Übrigen Teig zu einer Rolle formen. Die Teigrolle als Rand auf den Boden legen und so an den Springformrand drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben und glatt streichen. Eigelb und Milch verquirlen und vorsichtig die Oberfläche des Kuchens damit bestreichen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

- 6 Der Kuchen darf während des Backens kaum aufgehen; der Belag fällt sonst wieder zusammen. Nach dem Backen den Kuchen sofort mit einem Messer vom Springformrand lösen, aber in der Form erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Creme mit Hilfe einer Teigkarte oder eines Tortenhebers glatt streichen.
- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen absolut fettfrei sein.

