

# Käsekuchen

## **Für den Teig:**

220g Mehl  
1 gestrichener Teelöffel Backpulver  
2 Eier  
120g Butter  
100g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
Salz

## **Für den Belag:**

125g Butter  
250g Zucker  
Salz  
Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone  
3 Eier  
1 Eiweiß  
50g Mehl  
1 Pck. Vanille-Puddingpulver („...von Dr.Oetker ist super!“)  
1000g Schichtkäse („...vom REWE - tolle Qualität!“)  
3-5 EL Milch  
60g geriebene Mandeln  
80g Rosinen je nach Geschmack  
1 Eigelb zum Bestreichen

## **Außerdem:**

Fett und Semmelbrösel für die Form

## **Zubereitung:**

Für den Mürbeteig Mehl und Backpulver auf die Arbeitsplatte sieben und in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken.

Das Ei in die Mulde geben. Butter in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz auf dem Mehtrand verteilen. Zutaten mit einem Messer grob zerkleinern. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für den Belag weiche Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Eier, Eiweiß, Mehl und Vanille-Puddingpulver unterrühren. Den Schichtkäse glatt unterarbeiten, bis der Käse nicht mehr krümelig

ist. Nach Bedarf Milch zugeben, so dass eine cremige Masse entsteht. Mandeln und Rosinen zugeben und unterrühren.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Springform ( 26cm Durchmesser ) einfetten und mit Semmelbröseln bestäuben. Den Mürbeteig auf dem Boden der Springform ausrollen, den Teig Rest zu einer Rolle formen und am aufgesetztem Springformrand hochdrücken.

Käsemasse auf den Teig geben und mit einer kleinen Erhöhung zur Tortenmitte glatt streichen. Die Oberfläche mit verquirltem Eigelb bepinseln.

Den Kuchen bei 180°C ca. 60 Minuten backen.



Guten Appetit und viel Spaß beim Backen!

