



Käsekuchen mit Eierlikör

pamperedⁱchef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad



28 cm Springform



1,5 Stunden

Zutaten

Teig

150 gr Weizenmehl (Typ 405)
80 gr kalte Butter
50 gr Zucker
2 El. Backkakao
4-5 El. Milch
eine Prise Salz

Füllung

1 kg Quark
150 gr Zucker
200 gr Eierlikör
200 ml Schlagsahne
100 ml Sonnenblumenöl
1 Ei
1 Pkg. Sahnepuddingpulver
1 Pkg. Vanillezucker

Zum Servieren

Eierlikör
Schlagsahne

Zubereitung

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Die Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten und auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen, so dass der Teig auch den Rand der Form bedeckt. Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen und 15 Minuten vorbacken.

Für die Füllung den Quark mit Öl, Eierlikör und Sahne verrühren. Anschließend beide Zuckersorten und das Puddingpulver unterrühren. Die Masse in die Form geben, glatt streichen und bei 180° O/U ca. 50 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Zum Servieren mit geschlagener Sahne und Eierlikör dekorieren und genießen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

