

Eierlikör-Käsekuchen

26er Backform

Für 12 Stücke

5 Eier (M)

250 g Mehl

50 g Puderzucker

Salz

100 g kalte Butter in kleinen Stücken plus 1 EL weiche Butter für die Form

150 g Zucker

1 Vanilleschote

1 kg Magerquark

200 g Schlagsahne

250 ml Eierlikör

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitungszeit: 20 Minuten

1.1 Ei trennen. 150 g Mehl, Puderzucker und 1 Prise Salz mischen. 100 g kalte Butter und Eigelb zugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in einen Gefrierbeutel geben und flach drücken. 30 Minuten kalt stellen.

2. Inzwischen Zucker und 100 g Mehl mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Magerquark, Schlagsahne, 4 Eier, Vanillemark und 150 ml Eierlikör mit einem Schneebesen verrühren. Mehlmischung nach und nach unterrühren..

3. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

4. Eine Springform (26 cm ø) mit 1 EL weicher Butter fetten. Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. 28 cm ø), in die Springform setzen und dabei den Rand leicht andrücken. Im heißen Ofen auf einem Rost im unteren Ofendrittel 15 Minuten vorbacken. Nach dem Backen sofort dünn mit etwas Eiweiß bepinseln.

5. Restliches Eiweiß unter die Quarkmasse rühren. Quarkmasse in die Springform geben. Mit übrigem Eierlikör beträufeln und 1 Stunde backen. Im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür auskühlen lassen.