

Käsekuchen mit Kirschen

Zutaten Teig:

300 g Mehl
50 g Butter
40 g Hefe
100 ml Milch
60 g Zucker
35 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz

Zutaten Belag:

1 Glas Sauerkirschen
150 g Butter
500 g Quark
500 g Frischkäse
100 g Speisestärke
150 g Zucker
2 Eier
2 EL Kirschwasser



Zubereitung:

- Für den Teig die Hefe klein zerbröseln.
- Mit dem Zucker, etwas Mehl und Milch zu einem Vorteig verrühren.
- Etwa 10 Minuten ruhen lassen.
- Vorteig mit Restmehl, Restmilch, Salz, Butter und Mandeln verkneten.
- Zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Dabei einen Rand von ca. 3 cm hochziehen.
- Für den Belag die Kirschen abtropfen lassen.
- Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Quark, Frischkäse, Zucker, Butter Eigelb und Kirschwasser verrühren.
- Kirschen, Speisestärke und Eischnee unterheben.
- Käsemasse auf dem Boden (Tortenboden!!) verteilen und glatt streichen.
- Bei 160° C etwa 50 - 60 Minuten backen.

Alternativ:

1½ Päckchen Trockenhefe statt Frischhefe

- Alle Teigzutaten miteinander verkneten.
- Zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Weiter wie oben.