Oma´s Käsekuchen mit Kirschen

Klassischer Käsekuchen nach einem Familienrezept

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 15 min

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 250 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 125 g Butter, kalt
- 65 g Zucker
- 1 Ei

FÜR DEN BELAG

- 1 Glas Sauerkirschen
- 25 g Speisestärke

3 EL gemahlene Mandeln
75 g Butter, geschmolzen
750 g Magerquark
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 TL Zitronen-Abrieb (Bio-Zitrone)
2 EL Zitronensaft
5 Eier
1 EL Mehl

AUSSERDEM

1 Eigelb
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Ei und kleingewürfelte, kalte Butter zu einem glatten Teig verkneten. Evtl. 2 EL kaltes Wasser dazugeben (falls der Teig zu trocken ist). Teig in Frischhaltefolie verpackt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine 26er-Springform leicht einfetten.
4. Die Kirschen in ein Sieb geben, dabei den Saft auffangen. Die Stärke mit 3 EL Kirschsaft glattrühren. Den restlichen Saft aufkochen, die Stärke dazugeben und kurz kochen lassen, dabei ständig rühren. Kirschen dazugeben und unterheben. Zur Seite stellen.
5. Den Teig ausrollen und den Boden der Springform damit auslegen. Die angedickten Kirschen darauf verteilen. Mandeln darüberstreuen.
6. Die geschmolzene, auf Zimmertemperatur abgekühlte Butter mit dem Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronen-Abrieb, Zitronensaft, den Eiern und Mehl verrühren.
7. Quarkmasse auf die Kirschen geben und für 60 Minuten backen.
8. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und den Kuchen damit bestreichen. Noch

einmal 15 Minuten backen.

9. Danach in der Form auskühlen lassen. Den kalten Kuchen vorsichtig aus der Form lösen (mit einem Messer vorher am Rand hergehen).
10. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.