



Käsekuchen Zitrone

Mit Raspeln aus weißer Schokolade



Zutaten Mürbeteigboden ca. 26 cm

250 g	Mehl
125 g	Zucker
125 g	Butter
1	Ei
15 g	Vanillezucker
7 g	Backpulver
6 g	geriebene Zitronenschale (optional)
1	Prise Salz

Zutaten Quarkmasse

750 g	Magerquark
100 g	Zucker
50 g	Feine Speisestärke
100 g	geschmolzene Butter
4	Eier, Gr. L
3 EL	Zitronensaft
1	Messerspitze Bio-Zitronenabrieb

Zutaten Zitronenguss

120 ml	Apfelsaft
1 EL	Holundersirup
3 EL	Zitronensaft (alternativ Orangensaft)
1 Beutel	Sofort-Gelatine, gemahlen (RUF)
1 x	Weißer Kuvertüre (Schokolade)

Sonstiges

Springform, ca. 26 cm Ø, Backpapier, Alufolie, Auskühlgitter

Backofen

160° Umluft vorheizen, Backzeit 60 Minuten

Zubereitung

Mürbeteig: Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. 200 g des Teiges abschneiden (wird als Kuchenrand benötigt). Restlichen Teig ausrollen und den Boden der mit Backpapier ausgelegten Springform (Ränder der Springform mit Butter einpinseln) damit auslegen. Aus den 200 g Teig mit den Händen eine lange Wurst rollen und als Rand in die Springform legen, die Teigrolle dabei etwas an den Rand der Springform andrücken.

Quarkmasse: Eier trennen. Quark, Zucker, Eigelb, Speisestärke, Butter, Zitronensaft und Zitronenabrieb verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben, anschließend auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Soll der Kuchen nicht zu dunkel werden, diesen nach ca. 25 Minuten mit Alufolie abdecken. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen (Alufolie vorsichtig entfernen) und Kuchen ganz abkühlen lassen.

Zitronenguss: Alle flüssigen Zutaten in eine Schüssel geben und die gemahlene Sofort-Gelatine mit einem Schneebesen flott einrühren bis sich alle Klümpchen aufgelöst haben. Bei Bedarf durch ein Haarsieb gießen. Sofort auf den ausgekühlten Käsekuchen gießen und die Backform etwas hin und her schwenken, so kann sich der Guss gleichmäßig verteilen. Es macht nichts aus, wenn der Guss über den Kuchenrand hinaus läuft. Den Kuchen bis zum Verzehr (mind. 30 Minuten) in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren Raspeln aus weißer Kuvertüre oder Schokolade auf den Käsekuchen streuen & genießen! *jipiece

Tipp♥

Der Holundersirup kann gegen eine andere Geschmacksrichtung ausgetauscht werden.

