

## 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 Kirschsafte 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 andickten 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.