

Hier und heute



Eierlikörkäsekuchen

Theresa Knipschild macht einen Eierlikörkäsekuchen - köstlich für den süßen Oster-Nachmittag und mit einer perfekten Eierlikör-Garnitur.

Rezept

Eierlikörkäsekuchen

von Theresa Knipschild für eine 26 cm Springform

Zutaten für den Teig

- 50 g Puderzucker
- 80 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
- 2 Prisen Salz
- 1 Ei
- 150 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 20 g Backkakao

Zutaten für die Käsekuchenmasse

- 1000 g Magerquark
- 100 ml neutrales Pflanzenöl z. B. Rapsöl
- 200 ml Schlagsahne, flüssig
- 200 ml Eierlikör
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 20 g Speisestärke
- Mark ½ Vanilleschote
- 3 Prisen Salz

Zutaten für die Garnitur

- 200 g Schlagsahne
- 100 ml Eierlikör
- Zucker nach Geschmack
- optional: Schokoladeneier oder Osterhasen

Zubereitung

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen. Zutaten für den Teig zügig zu einem Teig verkneten. In die Backform geben und flachdrücken. Den Boden auf der unteren Schiene circa 12-15 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit für die Füllung alle Zutaten klümpchenfrei verrühren. Füllung auf den Boden geben und glattstreichen. Backofen auf 170 °C reduzieren und den Kuchen 20 Minuten auf mittlerer Stufe backen. Danach den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. So reißt er nicht so schnell. Danach den Kuchen nochmal für 30-40 Minuten backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren. Wenn man vorsichtig am Kuchen rüttelt, sollte er nicht mehr flüssig sein. Dann ist er fertig gebacken. Den Ofen ausschalten und ein Handtuch zwischen die Ofentür klemmen und den Kuchen mindestens eine Stunde im Ofen abkühlen lassen. Danach den Kuchen vollständig abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Sahne mit etwas Zucker steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Mit einem Löffel Vertiefungen in die Sahne streichen und mit Eierlikör auffüllen. Wenn gewünscht: Mit Schokoladeneiern oder kleinen Osterhasen garnieren.