

Eierlikör-Käsekuchen

vom großen Ofenzauberer

Zutaten:

Teig:

200g weiche Butter, in Stücken

200g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

370g Mehl (Typ 405)

2 TL Backpulver

40g Backkakao

Füllung:

1TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

1kg Magerquark

200g Milch

4 Eier

150g Eierlikör

2 Pck. Vanille-Puddingpulver

2 TL abgeriebene Zitronenschale

150g Zucker

Topping:

400g Sahne

60g Zucker

100ml Eierlikör

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Großen Ofenzauberer gut einfetten.

Zubereitung Teig:

Butter, Zucker und Salz mit dem Handmixer cremig rühren. Das Ei zugeben und kurz unterrühren.

Mehl, Backpulver und Kakao zugeben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Zubereitung Teig im TM: Alle Zutaten in den TM geben und **5 Sek./Stufe 5** mit Einsatz vom Spatel zu Streuseln verarbeiten. Ggf. erneut mit Spatel **5 Sek./Stufe 5** anstellen. Streusel in eine Schüssel geben und mit den Händen die Streusel vermischen. Mixtopf spülen.

Die Streusel auf dem gr. Ofenzauberer verteilen und mit dem Teilroller oder den Händen andrücken.

Zubereitung Käse-Füllung: Alle Zutaten mit dem Handrührgerät verrühren.

Zubereitung im TM: Alle Zutaten in den TM geben und **1 Min. Stufe 6** verrühren.

Die Füllung auf dem Schokoboden verteilen und glatt streichen.

Auf der untersten Schiene auf dem Backrost **55-60 Min.** backen. Sollte er zu dunkel werden, bitte mit Alufolie abdecken.

Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen.

Zum servieren Sahne und Zucker knapp steif schlagen und locker auf dem Kuchen verstreichen.

Den restlichen Eierlikör nach belieben beträufeln.

