



## Käsekuchen mit Marillen

Zeit: 180 Minuten Schwierigkeit: mittel



### Zutaten (für 4 Personen)

- **Teig:**
- 250 g Mehl glatt
- 150 g Butter
- 95 g Staubzucker
- 40 g Mandelgries
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 
- **Kuchenfüllung:**
- 750g Topfen

- **300ml** Rahm
- **6** Eier
- **2 EL** Mehl glatt
- **300 g** Staubzucker
- **1** Vanilleschote
- **2** unbehandelte Zitronen (Abrieb)

## Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Mürbteig so kurz wie möglich miteinander vermengen. Einen Ziegel daraus formen, in Frischhaltefolie einschlagen und für 2 Stunden kühl stellen.
2. Teig ausrollen und die Springform mit dem Mürbteig auslegen.
3. Für die Füllung Topfen, Rahm, Eier, Mehl und Staubzucker glatt rühren. Mit Hilfe eines kleinen Messers die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark vorsichtig aus der Schote kratzen. Vanillemark und Zitronenabrieb zur Topfenmasse geben, nochmals gut verrühren und in die Backform füllen.
4. Im 170°C vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

**Alma Tipp:** Zum Käsekuchen passen ideal mit Butter und Zucker karamellisierte Marillen.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**