



# KÄSEKUCHEN MIT KIRSCHEN

## So geht's:

### Zutaten:

#### Mürbeteigboden:

- 200g Mehl
- 120g Zucker
- 90g kalte Butter
- 1 Ei

#### Käsekuchenmasse:

- 500 g Quark
- 300g Frischkäse
- 140g Zucker
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 ml Öl

#### Kirsch-Topping:

- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 gehäuften EL Zucker
- 1 Pck. roter Tortenguss

**1** Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben, dabei die Butter in kleine Stückchen schneiden. Mit dem Knethakenaufsatz einige Minuten lang verrühren, anschließend mit den Händen verkneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Für 15 min in den Kühlschrank legen.

**2** Nach dem Kühlen, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass der Teig größer ist als die Springform. Ein Backpapier in die Springform spannen, anschließend den Teig vorsichtig reinlegen und festdrücken, den Rand mit ca. 3cm Höhe sauber ringsherum abschneiden. Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

**3** In einer Rührschüssel alle Zutaten für die Käsekuchenmasse miteinander verrühren. Vorsichtig die Masse auf den Boden geben und für ca. 60-70 min den den vorgeheizten Backofen geben. Nach der Backzeit den Backofen ausmachen, den Kuchen aber im Ofen lassen und dort bei geschlossener Tür abkühlen lassen.

**4** Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Ca. 300ml der Flüssigkeit in einen kleinen Topf geben, den Tortenguss und den Zucker einrühren und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Kirschen unterheben und auf den Käsekuchen geben. Abkühlen lassen. Am Rand des Kuchens mit einem Messer entlang fahren und vorsichtig aus der Form lösen.

