



Rezeptkarte

Käsekuchen

mit Quatre Épices

 Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Käsekuchen mit Quatre Épices

Mürbeteig:

200 g Mehl (Type 550)

75 g Zucker

½ Päckchen Backpulver

1 Ei

75 g Butter

Füllung:

125 g flüssige Butter

225 g Zucker

40 g Speisestärke

1 TL Quatre Épices (Altes Gewürzamt)

500 g Quark

200 g Saure Sahne

200 g Süße Sahne

3 Eier

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig rasch zusammenkneten und ca. 2 h kalt stellen. Für die Füllung flüssige Butter, Zucker, Speisestärke und Eier verrühren, dann den Quark und die saure Sahne untermischen. Nun Quatre Épices für eine homogene Verteilung gleichmäßig einrühren. Die süße Sahne steif schlagen und abschließend unterheben. Den Teig in einer gefetteten 26er Backform auslegen und etwa 3 cm am Rand hochziehen. Die Füllung hineingeben. Den Käsekuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 1 Stunde backen.