

Spanischer Käsekuchen

Ein toller Abschluss nach einem feinen Essen.

Zutaten für 4 -6 Personen

Für den Teig:

180 g Mehl
80 g Butter
80 g Zucker
1 Ei
1 Päckli Vanillezucker
½ TL Backpulver

Für die Füllung:

90 g Butter
3 Eier
etwas Zitronensaft
etwas Rum
150 g Zucker
3 Päckli Vanillezucker
1 kg Quark
3 EL Mehl

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig bereiten. Alle Zutaten vorsichtig zusammenfügen, nicht kneten. Auf ein mit Backpapier belegte Tortenform auslegen. Mit Reis bedecken und ca. 12 Minuten bei 180° C vorbacken.

Leicht auskühlen lassen und den Reis entfernen.

Alle Zutaten für die Füllung zu einer gleichmässigen Masse verrühren und auf den Teig geben. Weitere 20 – 25 Minuten goldbraun backen.

Weintipp: Dazu passt ein süsser, aromatischer Weisswein. Seine süsse sollte von schönen Fruchtnoten unterstrichen werden.

Aus unserem Sortiment:

Moscato d’Asti, Fratelli Bera, Piemont
Rigoletto, Santa Cristina, Veneto