Käsekuchen mit Eierlikör

Als absoluter Käsekuchen Liebhaber musste ich einfach mal mein schon vorhandenes Rezept ein wenig neu interpretieren und den Käsekuchen mit viel Eierlikör backen ?. Ausserdem bekommt dieser Käsekuchen noch einen dunklen Boden.

Das Ergebnis ist einfach genial und unglaublich lecker. Dieser Kuchen passt wunderbar zum Osterfest aber natürlich auch sonst immer wenn einem gerade der Sinn nach einem Käsekuchen mit viel Eierlikör steht.

Ich habe den Boden mit Öl gebacken, so ist der Teig ein wenig geschmeidiger und lässt sich sofort verarbeiten ohne ihn vorher noch zu kühlen ?.

Das Aroma ist wegen der Zugabe des Eierlikörs einfach wunderbar. Ich habe mich ausserdem für ein Topping aus Schlagsahne entschieden. Allerdings schmeckt dieser Kuchen auch genauso gut wenn ihr ihn nur mit Puderzucker bestäubt.

Ich habe mich bei diesem Kuchen für eine 20er Form entschieden, denn ich wollte erst mal einen Probelauf backen, um zu testen ob ich dieser Kuchen überhaupt zu empfehlen ist ? und er ist es wirklich ?

Ich werde euch also auch die Mengen auch für eine 20er Springform vermerken ?

So und jetzt geht es los : ?

Zutaten – 20er und 24er – 26er Springform

Ich verlinke euch hier die Zutaten und verarbeitet von meinem Mürbeteig mit Öl.

Wenn ihr euch auch für eine kleinere Springform entscheidet, dann nehmt bitte von den angegebenen Mengen die Hälfte.

Mürbeteig mit Öl

Außerdem kommt in den Teig noch 15 oder 30 g Kakaupulver

Eierlikör Quark :

500g / 750g Magerquark

100g / 150g Zucker

1 Vanillezucker

1 / 2 Päckchen Vanillepudding Pulver

100 / 150 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl

1 / 2 Eigelb

1 Ei

200ml / 300ml Eierlikör

130ml /200ml Milch

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

– den Mürbeteig in die vorbereitete Springform geben und den Rand damit auskleiden und mit einer Gabel mehrmals einstechen

– den Ofen auf 175°C Ober/ Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen

– den Quark mit den übrigen Zutaten vermischen und auf den Mürbeteig geben

– im vorgeheizten Backofen ca. 55 oder 85 Minuten backen

– den Kuchen noch ca. 10 Minuten im augeschalteten Ofen lassen, damit der Teig nicht zusammenfällt

– den fertigen Kuchen abkühlen lassen und nach Bedarf dekorieren

– mit Schlagsahne und geraspelter Schokolade oder Puderzucker bedecken

– besonders aromatisch wird der Käsekuchen wenn ihr ihn noch mit ein wenig Eierlikör beträufelt

Und jetzt einfach nur noch genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤