# Rezept für Käsekuchen

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 120 min

**Tortenform 26 cm**

## Zutaten:

**Mürbteig:**

- 250 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau
- 150 g Butter
- 60 g Staubzucker
- 2 Dotter
- 1 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronen- und Orangenschale

**Füllung:**

- 25 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau

- 120 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 ganze Eier
- 3 Dotter
- 500 g Topfen
- etwas Rum
- geriebene Zitronenschale

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten und in Folie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
100 g Butter schmelzen und erkalten lassen. Rosinen in etwas Rum oder Wasser einweichen. Topfen und Zucker verrühren, kalte Butter, 2 ganze Eier und 2 Eigelb dazugeben und schaumig rühren. Rosinen dazu geben.
2/3 des Mürbteiges auswalken, den Boden einer gebutterten und bemehlten oder mit Backpapier ausgelegten Tortenform mit einer Teigplatte belegen. Diese auch am Rand etwas hochziehen. Die Topfenfülle hinein geben und mit den Teigresten ein Gitter herstellen, über den Kuchen legen und mit Eigelb bestreichen.

Alternativ kann auch der gesamte Teig für den Boden verwendet werden und die Fülle anschließend darauf verteilt werden.

## Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 45 Min. bei 185°C.
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.