

# Käsekuchen mit Whiskey-Rosinen



Kuchen mit Rosinen

Diesmal ein Käsekuchen, den ich nach dem Grundrezept zubereite.

Ich gebe nur als weitere Zutat Rosinen hinzu, die ich in Whiskey einlege. Die Rosinen sinken aufgrund ihres Gewichts im Kuchen leider auf den Boden des Kuchens und verteilen sich nicht gleichmäßig in der Füllmasse.

Außerdem bereite ich den Käsekuchen mit Sahnequark zu, der mit 40 % Fett deutlich fetter ist als der gewöhnliche Magerquark. Aber das macht den Käsekuchen vom Geschmack her feiner und schmackhafter.

Außerdem bereite ich sowohl Mürbeteig als auch Füllung in meiner neuen Küchenmaschine zu. Dazu rühre ich mit der Küchenmaschine erst den Mürbeteig. Dann wird für die Füllmasse der Eischnee püriert. Und schließlich wird noch die Füllmasse gerührt.

Der Kösekuchen ist mir etwas trocken gelungen. An der Küchenmaschine kann es nicht gelegen haben, sie hat den Mürbeteig, den Eischnee und die Füllmasse gut gerührt. Auch an den in Whiskey getränkten Rosinen liegt es nicht. Eventuell sollte man statt des verwendeten Sahne-Quarks mit 40 % Fett doch Magerquark verwenden. Ich werde dies bei einer weiteren Zubereitung eines Käsekuchens ausprobieren.

## **Zutaten:**

*Für den Käsekuchen:*

- [Grundrezept](#)
- anstelle des Magerquarks Sahnequark
- 200 g Rosinen
- 150 ml Whiskey

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze erhitzen.

Whiskey in eine Schale geben, Rosinen dazugeben und 1–2 Stunden einweichen lassen.

Mürbeteig mit der Küchenmaschine zubereiten.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 3–4 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in der Küchenmaschine zubereiten. Rosinen hineingeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllung in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen vom

Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Oder falls der Kuchen etwas zerbrechlich erscheint, auf dem Boden der Backform belassen. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.