

# Eierlikör-Käsekuchen



## Schritt 1 - Vorbereitung

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und die Ränder gut einfetten.

## Mürbeteigboden vorbereiten:

### Schritt 2 - Zutaten in eine Schüssel geben

Zuerst Mehl, Backkakao, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Dann die kalte Butter in Stücke schneiden und dazugeben.

### Schritt 3 - Mürbeteig kneten

Danach alles zügig zu einem glatten Teig verkneten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

### Schritt 4 - Mürbeteig ausrollen

Nach der Kühlzeit den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in Springformgröße ausrollen.

### Schritt 5 - Mürbeteigboden formen & backen

Dann die Teigplatte in der Springform andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Anschließend den Mürbeteigboden auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten vorbacken.

## Käsekuchen-Masse zubereiten:

### Schritt 6 - Zutaten zusammengeben

Dafür Quark, Öl, Sahne und Eierlikör mit den Schneebesen des Handrührgeräts vermengen.

### Schritt 7 - Quarkmasse verrühren

Danach Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eier dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

## Eierlikör-Käsekuchen backen:

### Schritt 8 - Ofen vorbereiten

Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen und die Backtemperatur auf 160 °C Ober-/Unterhitze zurückstellen.

### Schritt 9 - Quarkmasse verstreichen

Nun die Quarkmasse auf dem Mürbeteigboden verteilen und den Eierlikör-Käsekuchen nach Omas Rezept für weitere 50-60 Minuten fertig backen.

### Schritt 10 - Eierlikör-Käsekuchen abkühlen lassen

Anschließend den Käsekuchen in der Springform vollständig auskühlen lassen und ihn dann ca. 90 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

### Schritt 12 - Sahne auf Käsekuchen verteilen

Dann den Eierlikör-Käsekuchen aus der Springform lösen und die Sahne darauf verteilen.

### Schritt 13 - Omas Eierlikör-Käsekuchen mit Eierlikör begießen

Vor dem Servieren den Eierlikör darüber fließen lassen und dann genießen.

## Für den Boden:

180 g Mehl

25 g Backkakao

Prise Salz

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

120 g Butter, kalt

## Für die Käsekuchen-Masse:

1000 g Magerquark

80 ml Sonnenblumenöl

100 g Sahne

250 ml Eierlikör

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Puddingpulver,  
Vanille

2 Eier

## Für das Sahne-Topping:

200 g Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

100 ml Eierlikör