

Käsekuchen mit Granatapfel-Gelee

"Man kann drin versinken - ich sag, wie es ist."

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für den Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 Ei
100 g Zucker
125 Butter

für die Creme:

500 g Quark
175 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Vanillepuddingpulver, zum Kochen
3 Eier
200 g Butter, zerlassen

für das Granatapfelgelee:

350 ml Granatapfelsaft
1 Zitrone
20 g Stärke

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig in einer Schüssel Mehl und Backpulver mischen. In der Mitte eine Mulde formen und das Ei, den Zucker und die Butter hinzugeben und leicht mit einem Löffel vermischen, dann auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und weiter mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie umschlagen und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Creme Quark, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eier verquirlen. Nun das Handrührgerät auf eine niedrige Stufe stellen und die zerlassene Butter vorsichtig einfließen lassen.
3. Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Nun zwei Drittel des Teigs mithilfe eines Nudelholzes gleichmäßig ausrollen. Die 28-cm-Springform darauf platzieren und den Teig rund ausschneiden. Dann die Form einfetten und mit Backpapier auslegen und den ausgerollten Teig hineingeben. Das übrige Teigdrittel und den Verschnitt zu einer langen Schnur rollen und am inneren Rand der Springform platzieren und mit den Fingern ca. 4 bis 5 cm hochziehen.

5. Für das Granatapfelgelee Granatapfelsaft, Saft einer Zitrone und Stärke mischen und in einem Topf zum Kochen bringen, bis die Masse dickflüssig wird.
6. Ein Drittel der Quark-Creme in die Springform geben. Esslöffelweise Gelee einfüllen und mit Creme bedecken. Gelegentlich mit einer Gabel kreisförmig durch die Masse streichen und diese marmorieren. Den Vorgang wiederholen, bis keine Masse mehr vorhanden ist. Form in den Ofen geben und für ca. 60 Minuten backen.