

Käsekuchen mit Quark und Mürbeteig

Zutaten für ca. 12 Stücke, Springform (26 cm Ø):

- 250 g Mehl
- 1 gestrichenen TL Backpulver
- 100 g + 300 g Zucker
- Salz
- 6 Eier (Größe M)
- 125 g kalte Butter/Margarine
- Fett und Mehl für die Form
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 kg Magerquark
- 1 1/2 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (zum Kochen; für je 1/2 l Milch)
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Puderzucker zum Bestäuben
-

1. Für das Käsekuchen-Rezept eine Springform (26 cm Ø) mit Butter oder Margarine fetten. Mit einem Backpinsel lässt sich das Fett besonders gleichmäßig verteilen.

2. Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei und Fett in Stückchen für das Käsekuchen-Rezept erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Den Mürbeteig für das Käsekuchen-Rezept nun rund ausrollen (ca. 38 cm Ø). Den Teig um die Kuchenrolle wickeln und über der Springform wieder abwickeln. Die Form damit auslegen.

3. Den Teig für das Käsekuchen-Rezept am Formrand hoch drücken.
4. Für das Käsekuchen-Rezept 5 Eier trennen. Quark, 5 Eigelb, Puddingpulver, 300g Zucker und Zitronenschale verrühren.
5. 5 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee für das Käsekuchen-Rezept portionsweise unter die Quarkmasse heben.
6. Die Quarkmasse für das Käsekuchen-Rezept in die Form streichen. Den Käsekuchen im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 1-1 1/4 Stunden backen. Den Kuchen evtl. nach ca. 30 Minuten abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.
7. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer vom Formrand lösen. Den Käsekuchen in der Form auskühlen lassen.
8. Den Käsekuchen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit.