

Käsekuchen



Das brauchst du:

Für den Mürbeteig:

300 g Mehl

100 g Zucker

200 g Butter

Mark einer Vanillestange

Abrieb einer halben Limette (oder auch Zitrone)

1 Eigelb

Für die Quarkmasse:

1 kg Magerquark

300 g Zucker

1 Päckchen Puddingpulver Vanille -oder Sahnegeschmack

4 Eier

Mark einer Vanillestange

Abrieb einer halben Limette (oder Zitrone)

600 ml Milch

100 g zerlassene Butter

So machst du's richtig:

- 1.) Gib das Mehl, die Butter, den Zucker, das Vanillemark, den Limettenabrieb und das Eigelb in eine sehr große Schüssel.
- 2.) Knete das Ganze mit den Händen so lange, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
- 3.) Wickle den Teig in Klarsichtfolie ein und gib ihn für eine Stunde in den Kühlschrank.
- 4.) Nimm eine Springform und gib Backpapier auf den Springformboden.
- 5.) Buttere und bemehle den Rand der Springform.
- 6.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 7.) Rolle nun den Teig aus und lege ihn so in die Springform, dass auch noch ein Rand entsteht.
- 8.) Gib den Quark, den Zucker, das Puddingpulver, die Eier, das Vanillemark, den Limettenabrieb und die Milch in eine sehr große Schüssel.
- 9.) Nimm ein Küchentuch und gib es über den Handrührer, so dass du die Masse mit einem Handrührer durchrühren kannst, ohne alles zu verspritzen.
- 10.) Nimm nun einen Topf und schmelze die Butter am Herd.
- 11.) Gib nun die geschmolzene, also zerlassene Butter ebenfalls in die Quarkmasse und rühre nochmals durch.
- 12.) Fülle nun diese Quarkmasse in die Springform, wo ja bereits der Knetteig ist.
- 13.) Gib den Kuchen in den Ofen und decke ihn bereits jetzt mit Backpapier ab.
- 14.) Backe den Kuchen für 1 Stunde und 30 Minuten auf mittlerer Schiene.
- 15.) Hole nun den Kuchen **N I C H T** aus dem Ofen, sondern lass ihn im Ofen ganz kalt werden. Das kann mehrere Stunden dauern.

Käsekuchen backen ist etwas knifflig, aber wenn du diese Regeln beherzigst, klappt er wie auf dem Bild oben:

- 1.) Lass den Kuchen im Ofen ganz kalt werden, auch wenn es einen halben Tag dauert.
- 2.) Gib gleich beim Reingeben in den Ofen Backpapier auf den Kuchen, so dass er nicht zu dunkel wird, denn du sollst ja nun den Ofen nicht mehr aufmachen!