

Käsekuchen



Lecker, lecker, lecker ...

Mein prämiertes Rezept für einen Käsekuchen. Übrigens das zweite Kuchenrezept in meinem Foodblog. Mit Süß- oder Backwaren habe ich es normalerweise nicht so sehr. Das Rezept habe ich von meiner Mutter. Warum „prämiert“? Ganz einfach: Mit meiner Ex-Lebensgefährtin hatte ich mir vor zig Jahren einen Wettbewerb geliefert. Sie hatte ein Käsekuchen-Rezept von ihrer Mutter. Wir wetteten miteinander, wer den besseren Käsekuchen zubereiten könne. Um was wir wetteten – das weiß ich nicht mehr ... Jeder bereitete seinen Käsekuchen zu. Dann trafen wir uns zum Kaffeetrinken in meiner Wohnung und kosteten gegenseitig. Wer gewann wohl ...? Sie gestand die Niederlage ein, und somit gilt mein Käsekuchen als „prämiert“!

Zutaten für Mürbeteig (Knetteig):

- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Ei

- 150 g Margarine
- 1 Msp. Backpulver
- Margarine

Zutaten für Käsefüllung:

- 200–220 g Zucker
- 5 Eigelbe
- 1 kg Magerquark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1 Becher süße Sahne
- 5 Eiweiße

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. / Backzeit: 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stdn.



Fertig gebackener Kuchen ...

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, vermengen und 10 Minuten mit dem Rührgerät verkneten. Danach 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Eine Springform mit Margarine einfetten. Dann den Teig in der Springform ausrollen und in die Form drücken, so dass der Boden und ca. 4–5 cm Rand

bedeckt sind.



... und angeschnitten.

Für die Füllung Zucker mit Eigelben in einer Schüssel mit dem Rührgerät verrühren. Dann Magerquark, Vanille-Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles gut verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Löffel unterheben. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Käsemasse in die Springform mit dem Teig geben und glatt streichen. Den Backofen auf 160–170 °C herunterschalten, den Kuchen in der Springform auf mittlerer Ebene hineinschieben und 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stdn. backen. Dann aus dem Backofen nehmen. Die Springform lösen, den Kuchen aus der Kuchenform nehmen und auf einer Kuchenplatte abkühlen lassen.