

# Käsekuchen



## Mächtiger Käsekuchen

Diesmal wieder ein Käsekuchen, den ich schon sehr lange nicht mehr gebacken habe und der sehr schmackhaft ist. Es ist das Rezept für einen Käsekuchen, das in einem privaten Käsekuchen-Backwettbewerb prämiert wurde und als Sieger hervorging.

Ich ändere das Original-Rezept, indem ich die abgeriebene Schale einer Zitrone in die Füllung gebe.

*Mein Rat:* Möglichst einen Speisequark mit normalem Fettgehalt verwenden, der Käsekuchen wird dadurch im Geschmack noch besser.

*Noch ein Rat:* Selbst zubereiteten Vanille-Zucker verwenden, das passt zum Vanille-Puddingpulver und gibt ein gutes Aroma.

## **Zutaten:**

## Zutaten für Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

## Zutaten für die Füllung:

- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 1 kg Quark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 ml Sahne
- 1 Bio-Zitrone (Schale)
  
- Margarine

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

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Teig in der Backform ausdrücken und einen etwa 4–5 cm Rand hochziehen.

Eier aufschlagen und Eiweiße von Eigelben trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zucker mit Eigelben in einer Rührschüssel mit dem Rührgerät verrühren. Schale der Zitrone auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Quark, Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Löffel unterheben.

Füllmasse in die Backform mit dem Teig geben und verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 1  $\frac{1}{4}$ –1  $\frac{1}{2}$  Stunde in den Backofen geben.

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen eventuell mit einem langen Messer vom Backform-Rand lösen. Kuchen – wenn möglich – vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben,

ansonsten darauf belassen und gut abkühlen lassen. Käsekuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.