

Käsekuchen

Weitere tolle Rezepte auf www.rezeptix.com

Kategorie: Backen süß
Autorin: KatzeClarence

ZUTATEN

TEIG/Boden

- 330 g Mehl
- 130 g Zucker
- 130 g Butter oder Margarine
- 2 Stück Eier (M)
- 2 Pack. Vanillezucker
- 1 Pack. Backpulver

Füllung

- 1 kg Magerquark
- 300 g Zucker
- 2 Pack. Puddingpulver, Vanille zum kochen
- 100 ml Öl (Sonnenblumenöl)
- 600 ml Milch
- 4 Stück Eier

ZUBEREITUNG

TEIG/Boden

- Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und diesen gleichmäßig in einer Springform verteilen und bis an den Rand hochziehen.
- Der Knetteig geht ganz einfach. Alle Zutaten für den Knetteig in den Mixtopf.

Es soll eine homogene Masse sein. Ist sie zu weich, bisschen Mehl zugeben, nochmal Stufe 4-5.

1 min | Stufe 4

Füllung

- Die Zutaten bis auf den Quark in den Mixtopf geben. Eine homogene Masse herstellen.
1 min | Stufe 4
- Quark hinzufügen, passt alles rein.
1 min | Stufe 4
- Die Quarkmasse (Achtung, sie ist dünnflüssig) in die mit dem Teig ausgekleidete Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 175 °C) gut 1 Stunde backen.
- Bitte den Kuchen beobachten und wenn er anfängt Golden zu werden, unbedingt mit ALUFOLIE abdecken. Sonst wird er oben schwarz.
- Achtung: Den Kuchen erst nach völligen Erkalten aus der Form nehmen, da unmittelbar nach dem Herausnehmen aus dem Backofen die Konsistenz der Quarkmasse noch zu weich ist. Am besten ihn am Tag vorher Backen und dann über Nacht abkühlen lassen....oder ganz früh am Morgen.

TIPPS

200°C - 1h

Umluft 175°C