Rezept

Einfacher Käsekuchen

Ein Rezept von Einfacher Käsekuchen, am 29.04.2024

Zutaten

175 g	Mehl
30 g	Puderzucker
500 g	Magerquark
150 g	Zucker
	neutrales Öl für die Form
100 g	kalte Butter
3	Eier
40 ml	neutrales Öl
1 gehäufte EL	Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Für den Teig das Mehl mit Butter, Puderzucker und 1 Ei zu Streuseln verkneten. Die Streusel gleichmäßig in der Form verteilen und mit der Hand zu Boden und Rand formen.

---

2. Für den Belag 2 Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit Quark, Öl, Zucker und Stärke verrühren. Den Eischnee unterheben und die Masse auf dem Boden verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Dann den Ofen ausschalten und den Kuchen darin abkühlen lassen. Dabei die Backofentür einen Spalt geöffnet lassen. So fällt der Kuchen nicht zusammen.