Rezept

Herzhafter Käsekuchen vom Blech

Ein Rezept von Herzhafter Käsekuchen vom Blech, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	Magerquark
100 ml	neutrales Pflanzenöl
300 g	Mehl
	Mehl zum Arbeiten
100 ml	Milch
1 TL	Salz
1 Päckchen	Backpulver
	Fett für das Blech

FÜR DEN BELAG:

200 g	Emmentaler Käse
100 g	Appenzeller Käse
300 g	Sahne
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
200 g	Greyerzer Käse
4	Eier
200 g	saure Sahne
	schwarzer Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (40 X 30 CM, 20 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Magerquark auf ein Sieb geben und über einer Schüssel die wässrige Flüssigkeit 20 bis 30 Min. gut abtropfen lassen. Den abgetropften Quark in eine Rührschüssel geben. Die Milch, das Pflanzenöl, das Salz dazugeben.

2. Alle Zutaten mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe zu einer glatten, hellen Masse kräftig verquirlen.

3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Quarkmasse sieben. Mit den Knethaken des Handmixers 1 Min. verarbeiten. Alles auf die bemehlte Arbeitsfläche schütten und rasch zu einem glatten Teig verkneten – nicht zu lange, da er sonst klebrig wird.

4. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa in der Größe des Blechs ausrollen. Das Backblech fetten und den Teig darauf auslegen, dabei an allen Seiten einen etwa 2 cm hohen Rand formen.

5. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Alle drei Käsesorten reiben. Eier mit Sahne und saurer Sahne verquirlen, unter den Käse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken. Die Käsemischung auf den Teig streichen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 50– 60 Min. backen.

6. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Käsekuchen in Stücke schneiden und mit dem Schnittlauch bestreuen.