Rezept

Käsekuchen für Kinder

Ein Rezept von Käsekuchen für Kinder, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
150 g	weiche Butter
4	Eier (L)
	Saft von 1 Zitrone
200 g	saure Sahne
	Fett für die Form
2 TL	Backpulver
250 g	Zucker
750 g	Magerquark
200 g	Sahne
1 Pck.	Vanillepuddingpulver zum Kochen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter in Flöckchen, 100 g Zucker und 1 Ei zugeben. Alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den weichen Teig in die Form drücken.

2. Quark, übrige Eier und 150 g Zucker mit dem Handrührgerät verrühren. Zitronensaft, Sahne, saure Sahne und Puddingpulver unter den Quark rühren. Die Masse auf dem Teig verteilen und den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. backen. Den Ofen ausschalten, die Ofentür wenig öffnen und den Kuchen darin mindestens 15 Min. stehen lassen, damit er nicht zu sehr einsinkt.