Rezept

Käsekuchen mit Magerquark

Ein Rezept von Käsekuchen mit Magerquark, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Teig

- **300 g** Mehl (Type 405)
- Salz
- **200 g** kalte Butter
- **100 g** Zucker
- **1** Ei (Größe M)

Für den Belag

- **5** Eier (Größe M)
- **175 g** Zucker
- **1 Päckchen** Vanillepuddingpulver zum Kochen (oder 35 g Speisestärke)
- **750 g** Magerquark
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- **200 g** Sahne
- **2 EL** Rosinen (nach Belieben)

Außerdem

- Mehl zum Verarbeiten
- Backpapier zum Abdecken
- Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, ca. 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und 1 Prise Salz daraufstreuen und das Ei hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2. Für den Belag die Eier trennen. Quark, Eigelbe, Zucker, Zitronenschale und Puddingpulver oder Speisestärke verrühren. Die Eiweiße steif schlagen und auf die Quarkcreme geben. Die Sahne sehr steif schlagen, auf den Eischnee geben und alles behutsam mit einem Holzlöffel oder Teigspatel unter die Quarkcreme heben.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Springform einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Nach Belieben mit Rosinen bestreuen.

4. Die Käsemasse auf den Teigboden streichen. Den Kuchen im Ofen (unten) insgesamt 1 Std. backen. Nach 20 Min. mit einem kleinen Küchenmesser zwischen Teigrand und Füllung einschneiden, damit der Kuchen gleichmäßig aufgehen kann. Zu Ende backen, dabei zwischendurch mit Backpapier abdecken, falls er zu stark bräunt. Herausnehmen und vor dem Schneiden vollständig abkühlen lassen.