

Rezept

Einfacher Käsekuchen

Ein Rezept von Einfacher Käsekuchen, am 08.02.2025

Zutaten

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

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.