

Rezept

Käsekuchen

Ein Rezept von Käsekuchen, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g Mehl | 75 g Zucker |
| 1 Prise Salz | 1 Ei |
| 125 g kalte Butter | Mehl zum Verarbeiten |
| Fett für die Form | getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken |
| 1 Bio-Zitrone | 5 Eier |
| 800 g Magerquark | 100 ml Milch |
| 150 g Sahne | 125 g Zucker |
| 1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen | 50 g Speisestärke |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und Salz darauf streuen 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 Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben, Saft auspressen. Eier trennen. Quark, Milch, Sahne, 50 g Zucker, Eigelbe, Zitronensaft und -schale verrühren. Vanillepuddingpulver und Stärke gründlich unterrühren. Eiweiße mit dem übrigen Zucker dick-cremig schlagen und behutsam unter die Quarkcreme heben.
3. Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 30 cm Ø ausrollen. Die Form einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen hohen Rand bilden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Teig im Ofen (unten, Umluft 180°) 15-20 Min. vorbacken. Herausnehmen und das Papier mitsamt den Hülsenfrüchten entfernen.
4. Käsemasse auf den Teigboden geben und verstreichen. Weitere 20 Min. backen, bis die Käsemasse aufgegangen ist. Dann die Backofentemperatur auf 175° (Umluft 160°) zurückschalten.
5. Mit einem spitzen Messer rundum zwischen Teigrand und Füllung einschneiden, so kann der Kuchen gleichmäßig aufgehen. Den Kuchen ca. 40 Min. weiterbacken, dabei, sobald die Oberfläche goldgelb ist, mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Herausnehmen und abkühlen lassen.