

Rezept

Käsekuchen für Kinder

Ein Rezept von Käsekuchen für Kinder, am 09.06.2026

Zutaten

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

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.