

Rezept

Käsekuchen mit Stevia

Ein Rezept von Käsekuchen mit Stevia, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

125 g Joghurtbutter	0,6 g Steviosid-Extrakt
etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale	1 Ei oder 2 Eigelb
250 g Mehl	1 Prise Salz
Fett für die Form	Mehl zum Arbeiten

FÜR DIE FÜLLUNG:

8 Eier	2 – 3 EL Zitronensaft
Salz	200 g Sahne
750 g Magerquark	1 Pck. Vanillepuddingpulver oder 35 g Speisestärke
25 g Daforto Stevia Plus (oder 1 EL Zucker + 0,9 g Steviosid-Extrakt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 170° vorheizen, die Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Mürbeteig zubereiten, wie beschrieben ausrollen und die Form damit auskleiden.
2. Für die Füllung die Eier trennen und die Eiweiße mit Zitronensaft und 1 Prise Salz steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Den Quark mit dem Puddingpulver glatt rühren und die Schlagsahne unterziehen. Die Eigelbe mit dem Stevia-Granulat im warmen (!) Wasserbad sehr schaumig rühren und vorsichtig unter die Sahne-Quark-Masse ziehen. Zum Schluss den Eischnee locker unterheben. Die Masse auf dem Mürbeteigboden verteilen.
3. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in 1 Std. 10 – 20 Min. goldgelb backen und evtl. nach zwei Drittel der Backzeit mit Alufolie abdecken (oder zum Schutz auf der ersten Schiene von oben ein Backblech einschieben). Nach Ende der Backzeit den Kuchen noch ca. 30 Min. bei geöffneter Ofentür abkühlen lassen, erst dann aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.