Rezept

Käsekuchen mit Quark

Ein Rezept von Käsekuchen mit Quark, am 01.06.2025

Zutaten

300 g	Mehl (Type 405)
1 Prise	Salz
200 g	kalte Butter
5 M	Eier
200 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillepuddingpulver zum Kochen
2 EL	Rosinen (nach Belieben)
	Butter für die Form
	evtl. Puderzucker zum Bestreuen
100 g	Zucker
1 M	Ei
1	Bio-Zitrone
750 g	Magerquark
150 g	Zucker
35 g	Speisestärke
	Mehl zum Verarbeiten
	Backpapier zum Abdecken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28-30 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Salz und Ei hineingeben, die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Zutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln, etwas flach drücken und 30 Min. kalt stellen.

2. Für die Quarkmasse die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Quark, Sahne, 75 g Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft, Puddingpulver und Speisestärke verrühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker dickcremig schlagen und behutsam unter die Quarkmasse heben.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Mürbeteig auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen. Die Springform einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit den Rosinen bestreuen (falls verwendet). Die Käsemasse daraufgeben.

4. Den Kuchen im Ofen (unten) 20 Min. backen, dann auf 170° (Umluft 150°) zurückschalten. Mit einem kleinen Küchenmesser den Kuchen zwischen Füllung und Teigrand einschneiden, damit er gleichmäßig aufgehen kann. Den Kuchen in ca. 45 Min. zu Ende backen. Falls er zu stark bräunt, mit Backpapier abdecken.

5. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.