Rezept

Klassischer Käsekuchen

Ein Rezept von Klassischer Käsekuchen, am 28.05.2025

Zutaten

200 g	Mehl
60 g	Zucker
1	Ei
1 Prise	Salz
1 EL	Zitronensaft
50 g	Sahne
1 EL	Mehl
	Mehl zum Arbeiten
1 Prise	Salz
100 g	kalte Butter in Flöckchen
3	Eier
120 g	Zucker
500 g	Magerquark
30 g	flüssige Butter
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten. Mehl mit Salz und Zucker mischen. Mit Butter und Ei rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen, einen 3 cm hohen Rand formen. Kühl stellen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker und Zitronensaft schaumig schlagen. Quark, Sahne und flüssige Butter unterrühren. Den Eischnee darauf geben, das Mehl darüber sieben und unterheben. Die Quarkcreme auf dem Mürbeteig verteilen.

3. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 55 Min. backen. Den Ofen ausschalten, den Kuchen noch 5 Min. darin stehen lassen. Herausnehmen, den Rand lösen. Ein Kuchengitter auf den Käsekuchen legen. Vorsichtig stürzen, den Springformboden abnehmen, den Käsekuchen auf dem Gitter auskühlen lassen. Auf eine Platte stürzen.