

Rezept

Mexikanischer Käsekuchen

Ein Rezept von Mexikanischer Käsekuchen, am 18.12.2025

Zutaten

Für den Teig

50 g	Butter	Butter für die Form
80 g	Mehl	Mehl zum Arbeiten
25 g	Puderzucker	1 Ei (M)

Für die Füllung

340 g	Kondensmilch	400 g gezuckerte Kondensmilch
250 g	Frischkäse	100 g Maria-Kekse (mex. Laden; ersatzweise Butterkekse)

Außerdem

Tarteform (26 cm Ø) **100 g** Beeren nach Wahl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 17 g F, 15 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig in einer Schüssel Butter und Mehl mit den Fingern zu einem krümeligen Teig vermischen. Den Puderzucker unterkneten, das Ei hinzufügen und alles glatt verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden einer Tarteform mit Butter ausfetten. Den Teig zu einem Kreis ausrollen und den Boden der Form damit auslegen, überstehende Ränder abschneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen (Mitte) in 25 Min. knusprig backen. Herausnehmen und den Boden in der Form abkühlen lassen.
3. Die Backofentemperatur auf 150° reduzieren. Für die Füllung die beiden Kondensmilchsorten und den Frischkäse im Blitzhacker oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab glatt mixen. Die Kekse dazubrüseln und alles zu einer cremigen Masse pürieren.
4. Die Frischkäse-Keks-Mischung auf den Boden in die Form gießen und den Kuchen im Ofen (Mitte) 30 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Die Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen, Erdbeeren nach Belieben in Scheiben schneiden. Den Kuchen mit den Beeren garnieren.