

Rezept

Pikanter Käsekuchen

Ein Rezept von Pikanter Käsekuchen, am 28.06.2026

Zutaten

200 g dunkle Mehlmischung	100 g frisch geriebener Edamer
150 g saure Sahne (10 % Fett) Salz	1 TL Rapsöl
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Frühlingszwiebeln
500 g Magerquark	1 Bund Petersilie
3 Eier	200 g Ricotta
Butter für die Form	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße für 1 Springform von 26 cm Ø (ergibt 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Mehlmischung, 50 g Edamer, saure Sahne, Rapsöl und 1 Prise Salz rasch mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Die Form fetten, den Teig in die Form geben und an Boden und Rand mit bemehlten Händen gleichmäßig dick andrücken; kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in feine Ringe schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett ca. 2 Min. anbraten.
3. Petersilie und Schnittlauch kalt abbrausen und trocken schütteln. Von der Petersilie die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Schnittlauch mit einer Schere in feine Röllchen schneiden.
4. Den Quark mit Ricotta und Eiern in eine Schüssel geben und glatt miteinander verrühren. Frühlingszwiebeln, Kräuter und restlichen Käse untermischen. Die Quarkmasse salzen und pfeffern, auf dem Teig verteilen und den pikanten Käsekuchen im Backofen (Mitte) ca. 1 Std. backen.