

## Rezept

# Pikanter Käsekuchen

Ein Rezept von Pikanter Käsekuchen, am 15.12.2025

## Zutaten

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

## 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.