



Feinster Käsekuchen

Dieser Käsekuchen mit Quark, Schichtkäse und saurer Sahne schmeckt köstlich-cremig und gelingt ganz leicht.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Käsemasse:

400 g kalte Schlagsahne
5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Sahne-Pudding
400 g saure Sahne
500 g Speisequark (Magerstufe)
500 g Schichtkäse (20% Fett i. Tr.)

Wie backt man den feinsten Käsekuchen?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.



- 3 Vorgebackenen Boden auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand an die Form drücken, so dass ein gut 4 cm hoher Rand entsteht.

4 Käsemasse zubereiten:

Sahne steif schlagen. Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. aufschlagen. Puddingpulver, saure Sahne, Quark und Schichtkäse unterrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben. Die Quarkmasse gleichmäßig in die Form gießen und backen. **Backtemperatur reduzieren!**

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Backzeit: etwa 75 Min.

Den Kuchen nach der Backzeit noch etwa 15 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen, dann in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Kuchen aus der Form lösen. Käsekuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreut und geschlagener Sahne servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt 500 g Schichtkäse kann auch 500 g Speisequark (Magerstufe) verwendet werden.
- Den Käsekuchen kann max. 2 Tage im Voraus zubereitet werden.

