





# Käsekuchen

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach der beliebte Klassiker. Die Kombination aus Quark und Sahne machen die Füllung besonders cremig und lecker.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Mürbeteig:

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

### Käsefüllung:

2 Eiweiß (Größe M)  
200 g kalte Schlagsahne  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
100 g Zucker  
2 EL Zitronensaft  
35 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 Eigelb (Größe M)

## Wie backe ich einen klassischen Käsekuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

### 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Gut 2/3 des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen und den Springformrand darumstellen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 10 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Die Springform nach dem Vorbacken auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**  
**Heißluft etwa 140 °C**

- 4 Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen. Die Rolle als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

- 5 **Käsefüllung zubereiten:**

Zuerst Eiweiß, dann die Schlagsahne steif schlagen. Quark mit Zucker, Zitronensaft, Gustin und Eigelb gut verrühren. Eischnee und Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Masse gleichmäßig auf den vorgebackenen Boden streichen. Die Form wieder in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 70 Min.**

- 6 Den Käsekuchen nach der Backzeit noch 15 Min. bei leicht geöffneter Backofentür im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Anschließend den Käsekuchen auf einen Kuchenrost stellen und in der Form erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich 50 g Rosinen auf den vorgebackenen Boden legen und die Füllung daraufgeben.
- Für einen Käsekuchen mit Streuseln einen Streuselteig aus 100 g Weizenmehl, 75 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker und 75 g weicher Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) zubereiten. Die Streusel gleichmäßig auf der Füllung verteilen und wie beschrieben backen.

