

Käsekuchen

Ein klassischer Käsekuchen mit und ohne Streusel

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

150 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (der Größe M)

75 g weiche Butter oder

Margarine

Füllung:

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)

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

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 Kugel 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 Minuten



- 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 **Füllung:**

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 75 Minuten

- 6 Den Kuchen nach der Backzeit noch 15 Min. bei leicht geöffneter Backofentür im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Anschließend den Kuchen 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.

