

Rezept für einen Käsekuchen / Quarkkuchen



Zutaten:

Für den Boden

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 75 g Butter

Für die Füllung

- 1 kg Magerquark
- 100g Zucker
- 50ml Öl (neutraler Geschmack, beispielsweise Rapsöl)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- Abrieb einer Zitrone
- ½ Liter Milch
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

1. Verknete die Zutaten für den Boden miteinander und drücke ihn anschließend in eine gefettete Springform. $\frac{2}{3}$ nimmst du dabei für den Boden, aus dem restlichen Drittel formst du den Rand.

2. Verrühre die Zutaten für die Füllung miteinander, schlage sie am besten cremig mit dem Mixer auf.

3. Gebe nun die Masse der Füllung in die vorbereitete Springform.

4. Stelle die Springform in den vorgeheizten Backofen (175° Ober-/Unterhitze) und backe

ihn ungefähr 50 Minuten (bei halber Menge ca. 40 Minuten)

Tipp: Möchtest du einen schönen, hellen Käsekuchen, decke die Form direkt von Beginn an mit Alufolie ab. Die letzten 5 Minuten lasse ihn ohne Alufolie fertig backen.

Abkühlen lassen. Am nächsten Tag schmeckt er übrigens noch besser!

Mengenangabe:

Das Rezept reicht für eine Springform mit 28cm Durchmesser. Für eine 18er Springform, nimm die halbe Menge der angegebenen