REZEPT FÜR KÄSEKUCHEN

KÄSEKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12-16 Stücke | 95 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 140 g Butter
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 250 g Mehl
- etwas Mehl zum Bearbeiten

Für die Käsecreme:

- 1 kg Quark (40 % Fett i.Tr.)
- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 4 Eier (Größe M-L)
- 60 g Speisestärke

Außerdem:

- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen

2297

ZUBEREITUNG

341	11	35	16
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück (bei 16) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Zutaten rasch verkneten, bei Bedarf 1-2 EL kaltes Wasser zufügen. Etwa die Hälfte des Teiges mit bemehlten Fingern als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26-28 cm Durchmesser) drücken. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, rundherum an den Formrand legen und zu einem ca. 4 cm hohen Rand hochdrücken. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Quark, Zucker, Zitronensaft und -schale sowie Eier verrühren. Stärke kurz unterrühren. Creme auf den Teigboden geben. Kuchen im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen, bis die Creme fest wird. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt kühl stellen.

3. Vor dem Servieren Kuchen aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.