



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Fluffiger Käsekuchen

nach meinem Spezialrezept

(Ihre werdet überrascht sein wie gut es schmeckt)

Zutaten für den Mürbeteig:

- 300gr. Mehl
- 100gr. Zucker
- 200gr. gute Butter
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei (Handelsklasse: „L“)
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

- 500g Speisequark (Magerstufe)
- 300g Naturjoghurt (3,5 %)
- 3 Eier (Handelsklasse: „M“)
- 1 Tl. abgeriebene Zitronenschale
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g zerlaufene Butter
(weich aber nicht Flüssig)
- 300 ml Milch 3,5 % Fett



Zubereitung Mürbeteig:

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben und vermischen, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei, sowie wie die warme Butten hinzugeben und mit einem Handrührgerät mit Knethaken erst auf niedrigster Stufe alles vermengen, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach zu einer Kugel rollen und in Frischhaltefolie wickeln, für ca. 30 Minuten ab in den Kühlschrank. Bis zur Weiterverarbeitung können wir dann die Füllung zubereiten.

Zubereitung Füllung:

Den Zucker, Vanillepudding, Vanillezucker in eine kleine Schale geben und vermischen. Dann den Magerquark, Joghurt, Eier, Zitronenschale, zerlassene Butter und Milch in eine geeignet große Rührschale geben und darüber dann die anderen

vermengten Zutaten geben. Alles mit einem Handrührgerät zuerst auf niedriger Stufe vermengen dann auf höchster Stufe für 2-3 Minuten zu einer glatten Masse schlagen.

Nun nehmen wir den Mürbeteig aus dem Kühlschrank, entnehmen zwei Drittel des Teigs für den Boden und ein Drittel für den Rand. Den Teig für den Boden auf eine gut bemehlte Fläche legen und zu einem Kreis ausrollen, dann in eine zuvor gefettete Springform (26 cm Ø) auslegen. Nun nehmen wir den Teig für den Rand und teilen ihn in zwei Hälften, daraus rollen wir auf der bemehlten Fläche zwei lange „Würste“ und legen diese dann an den Rand der Springform. Dann drücken wir den Teig am Rand der Springform fest nach oben (ca. 3-4 cm).

So, nun geben wir die Füllmasse in die Springform hinzu, bewegen die Form etwas damit sich die Füllung gleichmäßig verteilt. Zum Abschluss nehmen wir einen Esslöffel und drücken den überstehenden Rand etwas nach unten um eine gleichmäßige Höhe zu erhalten (verhindert auch das Überlaufen der Füllung).

Den fertigen Käsekuchen stellen wir nun in den zuvor auf 150-155 Grad Umluft vorgeheizten Backofen im unteren Drittel auf den Rost und backen den Kuchen für 50-60 Minuten fertig. (Stichtest nicht vergessen)

TIPPS:

1. Nach der Hälfte der Backzeit nachschauen ob der Kuchen gleichmäßig Goldgelb-Braun wird, wenn nicht, einfach langsam im Backofen um die eigene Achse drehen.
2. Kurz vor Ende der Backzeit mit einem Holzspieß in der Mitte einstecken, wenn etwas Masse daran hängen bleibt, benötigt der Kuchen noch etwas Zeit ansonsten bis zum Ende der Backzeit fertig backen lassen.
3. Nach Beendigung der Backzeit, die Ofentür eine Spaltbreite öffnen und den Kuchen aber noch ca. 20-30 Minuten darin stehen lassen. Danach den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

