




Käsekuchen

 Zeit gesamt
1h 40min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	200 g
Zucker	200 g
Salz	
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Zitronen	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	1000 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Speisestärke	4 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, Monsieur Cuisine, Nudelholz

1. In den Mixbehälter 150 g Butter in Stücken, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei und Mehl geben und 1 Min. 30 Sek./Teigknetstufe mit eingesetztem Messbecher zu einem glatten Teig verkneten. Sollte die Mischung zu trocken sein, 1 EL kaltes Wasser dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 4 unterkneten. Anschließend Teig zu einer Kugel rollen und in Frischhaltefolie wickeln. Für mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Inzwischen Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In den Mixbehälter 50 g Butter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Min./Stufe 1/50 °C schmelzen. Quark, 4 Eier, 150 g Zucker, Vanillinzucker, 2 TL Zitronensaft, Zitronenschale und Speisestärke hinzufügen und 30 Sek./Stufe 5 verrühren.

3. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden und Seitenränder mit Butter bestreichen. Mürbteig gleichmäßig ausrollen, in die Springform geben und einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Quarkmasse in die Springform gießen und im Ofen ca. 60 Min. backen.

4. Käsekuchen im offenen Ofen abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 297 kcal

Kohlenhydrate 33 g

Eiweiß 11 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 14 g
