



# Käsekuchen

Zeit gesamt  
1h 40minZubereitungszeit  
15minSchwierigkeit  
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
Vanille Zucker	1 Päckchen
Speisestärke	4 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), 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