



# Klassischer Käsekuchen

Zeit gesamt  
1h 30min



Zubereitungszeit  
30min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Weizenmehl, Type 405	230 g
Backpulver	0.5 TL
Zucker	250 g
Salz	
Butter	120 g
Eier	5 St.
Bio Zitronen	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	1000 g
Vanille Zucker	8 g
Speisestärke	4 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, 50 g Zucker und eine Prise Salz verrühren. Kalte Butter würfeln und mit dem Mehl vermengen. 1 Ei zugeben, zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen eine Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Übrige Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Quark, 4 Eigelb, 200 g Zucker, Vanillinzucker, 2 TL Zitronensaft, Zitronenschale und Speisestärke glatt rühren. Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden und Seitenränder mit Butter bestreichen. Kuchenteig gleichmäßig ausrollen, in die Springform geben und einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Quarkmasse in die Springform gießen und im Ofen ca. 40 Min. backen.
4. Anschließend die Springform mit Alufolie abdecken und weitere ca. 30 Min. backen. Den Käsekuchen im offenen Ofen abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	256 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g