

Käsekuchen

Kurzbeschreibung

Ein cremiger Käsekuchen mit leicht säuerlicher Note.

Kategorien

Backen, Kuchen, Käsekuchen, Süßspeise

Personenanzahl

ca. 10-12 Personen

Schwierigkeitsgrad

Schwer

Zeitangaben

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 40 Minuten

Ruhezeit: ca. 1 Stunden

Gesamtzeit: ca. 2 Stunden

Zutaten

Teig:

- 150 g Margarine
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 250 g Zucker
- 6 Eigelb und Eiweiß getrennt
- 750 g Quark (40% Fett und Magerquark gemischt)
- 125 g Saure Sahne
- 1 Prise Salz
- Saft von 1 Zitrone
- 50 g Speisestärke
- 100 g Butter

Zubereitung

1. Margarine, Mehl, Ei, Zucker und Salz zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und kalt stellen.
3. Für die Füllung Zucker und Eigelb schaumig rühren.
4. Quark, saure Sahne, Salz und Zitronensaft hinzufügen und verrühren.
5. Speisestärke und zerlassene Butter unterrühren.
6. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
7. Den Teig ausrollen und eine Kuchenform damit auslegen und die Quarkmasse einfüllen.
8. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Unterhitze) ca. 40 Minuten backen.
9. Eventuell den Kuchen während der Backzeit abdecken, falls er zu dunkel wird.
10. Nach der Backzeit den Ofen ausschalten und den Kuchen im Ofen vollständig abkühlen lassen.