Käsekuchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Mürbeteig:

200 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
75 g kalte Butter
1 Ei

Füllung:

1000 g Speisequark
Zitronensaft oder -aroma
5 Eier
1/8 l Milch
200 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 P. Sahnepuddingpulver

150 g Butter

Zubereitungszeit: 45min
Backzeit: 65min
Temperatur: 190°C

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Mürbeteig kneten und 1/2 Stunde kaltstellen.

Speisequark,Zitronensaft, Eier, Milch, Zucker, Vanillinzucker und Puddingpulverglatt rühren. Butter leicht erwärmen und mit dem *Softliner gross* unter die Quarkmasse ziehen.

Mürbeteig mit dem *Wellholz-Profi* zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben und zur Mitte hin zusammenlegen. *Rosenform* um den Teig stellen, Teig hochklappen und mit dem *Rolli-Set* am Rand fest drücken. Mit dem *Tandem-Rädchen* gerade rädeln. Rosenform mit dem *Profi Tortenhelfer* auf den *Thermo-Star Vario* setzen, die Quarkmasse einfüllen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 45 Minuten backen.

Damit sich der Kuchen setzt und nicht einreißt, für einige Minuten aus dem Ofen nehmen. Nochmals ca. 20 Minuten backen und bei offener Backofentür auskühlen lassen.

Tipp:

IhrKäsekuchen gelingt immer, wenn Sie ihn nach 2/3 der Backzeit aus demOfen nehmen, damit er sich wieder setzen kann. Ist der Kuchen starkhochgegangen, können Sie ihn ringsum mit einem Messer zwischenMürbeteigrand und Füllung einschneiden.

Hinweis:

Umeinen noch lockereren Käsekuchen zu backen, können Sie die Eier auchtrennen und das Eiweiß mit der Hilfe des Zuckers schaumig schlagen undunterheben.