

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 Puddingpulver glatt 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:

Ihr Käsekuchen gelingt immer, wenn Sie ihn nach 2/3 der Backzeit aus dem Ofen nehmen, damit er sich wieder setzen kann. Ist der Kuchen stark hochgegangen, können Sie ihn ringsum mit einem Messer zwischen Mürbeteigrand und Füllung einschneiden.

Hinweis:

Um einen noch lockeren Käsekuchen zu backen, können Sie die Eier auch trennen und das Eiweiß mit der Hilfe des Zuckers schaumig schlagen und unterheben.