

Käsekuchen mit vier Milchprodukten

Zutaten | 12 Portionen (Springform Ø 26 cm)

Teig	
200 g	Weizenehl
75 g	Zucker
75 g	weiche Butter
1	Ei
½ Pck.	Backpulver
20 g	Butter zum Ausbuttern
etwas	Mehl zum Bemehlen der Form und zum Ausrollen
Füllung	
125 g	Butter
225 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Vanillepuddingpulver zum Kochen
3	Eier
500 g	Quark (mind. 40% Fett i. Tr.)
200 g	saure Sahne
200 ml	Schlagsahne

Zubereitungszeit: 25 Min., Backzeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und schnell mit den Händen oder dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Etwas Butter in die Springform geben und im vorgeheizten Backofen kurz schmelzen lassen.
- Die zerlassene Butter mit einem Pinsel gleichmäßig in der Form verteilen.
- Anschließend etwas Mehl in die Form geben und durch Drehen und Schütteln der Form das Mehl überall verteilen.
- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Hand gleichmäßig an Boden und Rand der Springform drücken.

-
- Für die Füllung Butter, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und 3 Eier in einer Schüssel gut verrühren bis alles eine einheitliche Masse ergibt.
 - Nun den Quark und die saure Sahne kurz unterschlagen.
 - Gekühlte Schlagsahne in einem hohen Rührbecher mit gesäuberten Sahneschlägern des Handrührgerätes steif schlagen und gleichmäßig unter die Füllung heben.
 - Füllung auf den Boden geben.
 - Den Kuchen auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen und 1 Std. backen.
 - Den Ofen nicht öffnen. Kuchen nach der Backzeit im geschlossenen Ofen komplett abkühlen lassen. Das verhindert, dass er in der Mitte stark einsinkt.
 - Den Kuchen erst aus dem Ofen nehmen, wenn er komplett ausgekühlt ist.

Tipp:

Der Käsekuchen kann hervorragend, je nach Geschmack und Saison, mit frischem Obst dekoriert werden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 163 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
495 kcal	30,2 g	45,9 g	9,82 g	90 mg