

Käsekuchen mit Boden



Zutaten (für 1 Springform Ø 28 cm)

250 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g + 300 g Zucker
eine Prise Salz
6 Eier
125 g kalte Butter
Fett und Mehl für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche
1 kg Magerquark
1 ½ Pck. Puddingpulver „Vanille-Geschmack“
(zum Kochen für je ½ l Milch)
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone



Zubereitungszeit
20 Min



Kcal
413

Eiweiss
13,1

Fett
20,7

Kohlenhydrate
42,3

Zubereitung

1. Eine Springform (28 cm Ø) mit Butter oder Margarine fetten.
Für den Mürbeteigboden Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei und Butter in Stückchen zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Mürbeteig rund ausrollen, die Form damit auslegen und den Teig am Formrand bis nach oben hochdrücken.
3. Für die Quarkmasse 5 Eier trennen. Quark, Eigelb, Puddingpulver, 200 g Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone verrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee portionsweise unterheben.
4. Die Quarkmasse gleichmäßig in der Springform verstreichen. Den Käsekuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 1 - 1 ¼ Stunden backen. Die Form evtl. nach ca. 30 Minuten Backzeit mit Alufolie oder Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.