

Käsekuchen

>>> Zutaten (Teig)

| Nr | Menge | Beschreibung |
|-----|-------------------|--------------------|
| (1) | 200 g | Mehl |
| | 1 gestrichener TL | Backpulver |
| (2) | 100 g | Margarine / Butter |
| | 75 g | Zucker |
| | 1 Päckchen | Vanillin-Zucker |
| | 1 | Ei |

>>> Zubereitung (Teig)

(1) mit einem Sieb in eine Schüssel geben. Die übrigen Zutaten für den Teig (2) in die Schüssel geben und zu einem Teig kneten.

Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Margarine einfetten und mit etwas Paniermehl bestreuen. Den Teig hineingeben und auf Boden und Rand gleichmäßig verteilen. Der Rand sollte ca. 3 cm hoch sein. Mit einer Gabel den Boden des Teiges etwas "durchlöchern" (siehe Abbildung).

>>> Zutaten (Käsemasse)

| Nr | Menge | Beschreibung |
|-----|------------|-----------------|
| (3) | 5 | Eier (Eiweiß) |
| | 50 g | Zucker |
| | Prise | Salz |
| (4) | 4 1/2 | Eier (Eigelb) |
| | 750 g | Magerquark |
| | 100 g | Zucker |
| | 1 Päckchen | Vanillin-Zucker |
| | 200 g | Schlagsahne |
| | Spritzer | Zitronensaft |
| (5) | 1 Päckchen | Käsekuchenhilfe |
| (6) | 1/2 | Ei (Eigelb) |
| | etwas | Milch |

>>> Zubereitung (Käsemasse)

Die Zutaten von (3) in eine Schüssel (S1) geben und mit einem Mixer steif schlagen.

Die Zutaten von (4) in eine Schüssel (S2) geben und mit einem Mixer auf höchster Stufe etwa eine Minute glatt rühren. (5) in die Schüssel (S2) geben und mit dem Mixer verrühren. Nun den Eischnee aus Schüssel (S1) in die Schüssel (S2) geben und mit einem Schneebesen unterheben.

(6) in eine kleine Schüssel (S3) geben und verrühren.

>>> Zubereitung (Kuchen)



Die Käsemasse aus Schüssel (S2) in mit dem Teig ausgelegte Springform geben, gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Mit einem Pinsel den Inhalt aus Schüssel (S3) auf dem Kuchen verteilen.

Kuchen im nicht vorgeheizten Backofen bei **150°** (Heißluft) **60 bis 70 Minuten** backen. Danach Kuchen noch **10 Minuten** im ausgeschalteten Herd stehen lassen. Dann Springformrand lösen und Kuchen auf Kuchenrost erkalten lassen.

ineta4n