

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 15.01.2021

Käsekuchen

Für ca. 14 Stück

Zutaten

Für den Mürbeteig:

150g Butter
75g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb (Größe M)
225g Mehl (Type 405)
1,5 TL Backpulver

Für die Quarkmasse:

500g Quark
250g Schmand
200g Joghurt
70ml Sonnenblumenöl
40 ml Zitronensaft
etwas Bio-Zitronenabrieb
4 Eier (Größe M)
200g Zucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver
2 Pck. Vanillezucker
250g süße Sahne
1 Prise Salz

Außerdem:

Butter und Mehl für die Springform



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26cm) einfetten und mehlen.
 2. **Für den Mürbeteig** Butter, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit den Händen oder den Quirlen des Handrührgeräts gut vermischen. Das Eigelb gründlich unterrühren. Es soll sich komplett mit der Butter-Zucker-Masse verbinden.
 3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben und mit den Händen zügig zu einem Mürbeteig verkneten.
- Unser Tipp:** Wichtig ist, dass man wirklich rasch arbeitet, denn je länger man knetet, desto flüssiger wird die Butter und desto klebriger wird der Teig.
4. Den Mürbeteig zwischen zwei Backpapierbögen ca. 3 bis 4 mm dick ausrollen und die vorbereitete Springform inklusive Rand damit auslegen.
 5. **Für die Quarkmasse** Quark, Schmand, Joghurt, Sonnenblumenöl, Zitronensaft und -abrieb in einer Rührschüssel verrühren. Die Eier trennen. Die Eigelb in die Quarkmasse einrühren. 120g Zucker, das Vanillepuddingpulver und den Vanillezucker trocken mischen und mit einem Schneebesen unter die Quarkmasse rühren. Süße Sahne aufschlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker (80g) und dem Salz ebenfalls aufschlagen. Die aufgeschlagenen Zutaten vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
 6. Quarkmasse in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.
- Unser Tipp:** Damit der Käsekuchen nach dem Backen nicht einreißt, den Käsekuchen alle 20 Minuten für 5 Minuten aus dem Ofen nehmen. Dann setzt sich die Quarkmasse wieder ab. Für die letzten 20 Minuten Backzeit den Käsekuchen mit einem Messer vorsichtig von der Springform lösen und weiterbacken. Den Käsekuchen im Backofen mindestens 10 Minuten bei offener Klappe auskühlen lassen.