

Käsekuchen – der feine Unterschied



Käsekuchen mit Rapsöl

Für einen geselligen „Sonntag-Nachmittag-Kaffee-und-Kuchen-Klatsch“ finden Sie [sbiancamento denti](#) in diesem Blog Tipps für „Käsekuchen“:

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 Gramm Puderzucker
- Mark einer Vanillestange
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- Ein kleiner Schuss Mineralwasser

Für den Belag:

- 500g Magerquark
- 1/2 Tasse Rapsöl
- 150g Zucker
- 25 g Vanillezucker
- 1 Päck. Vanillepudding

- 4 Eier
- 400 ml Milch
- 2 EL Zitronensaft

Vorbereitung Mürbeteig

Für den **Mürbeteig** das gesiebte Mehl mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronenabrieb vermischen. Dann die gekühlten Butterstückchen und einen kleinen Schuss Mineralwasser zügig einarbeiten. Anschließend dünn ausrollen und eine gefettete Springform mit dem Teig auskleiden. Den Rand der Springform nicht einfetten, sondern nur den Boden.

Den Teig mit Backpapier belegen und in der Form im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Danach den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit er beim Backen keine Luftblasen bekommt. Die Form mit getrockneten Hülsenfrüchten (Erbsen oder Bohnen) füllen und 10 Minuten backen (170°C; Umluft). So bleibt der Boden flach und der Rand kann nicht herunterrutschen.

Ein Extra-Tipp: Der Boden nimmt die Feuchtigkeit noch weniger an, wenn man ihn nach dem „blindbacken“ mit Eiklar bestreicht. Danach nochmal 30 Sekunden backen. Dieses "Versiegeln" verhindert zuverlässig, dass der Boden durch die Quarkmasse zu stark aufweicht.

Zubereitung Käsekuchen

Für die Füllung den Quark in eine Rührschüssel geben. Das Öl und den Zitronensaft zugeben und mit einem elektrischen Rührgerät mischen. Anschließend die Eier, Zucker, Vanillezucker und den Zitronensaft unterrühren.

Das Puddingpulver mit der kalten Milch verrühren und unter den Teig rühren

Die Quarkmasse auf dem Boden verteilen und für eine gute Stunde in den vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) schieben.



Ist die Quarkmasse fest, den Ofen ausschalten und den Kuchen bei geöffneter Ofentür abkühlen lassen. So bleibt die Oberfläche des Käsekuchens glatt und bildet keine tiefen Risse.