

Omas Käsekuchen mit Mürbteig



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
26 cm Springform



Zubereitungszeit
20 Minuten +
1 Std Kühlzeit



Backzeit
15+ 50 Minuten



Temperatur
200° O/U

Zutaten

Teig

250 gr Weizenmehl (Typ 405)

130 gr weiche Butter

60 gr Zucker

1 Ei

1 Pkg. Vanillezucker

eine Prise Salz

500 gr getrocknete Hülsenfrüchte

(z.B.: Linsen, Bohnen, Erbsen...)

Füllung

750 gr Quark

150 gr weiche Butter

150 gr Zucker

4 Eier

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

1 Pkg. Vanillezucker

Vanillearoma nach Geschmack

eine Prise Salz

1 Bio Zitrone oder Zitronenaroma



Zubereitung

Den Ofen auf 200° O/U vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Die Zutaten des Teiges in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig aus der Schüssel rausholen, kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und in Frischhaltefolie einwickeln. Eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche ausrollen, so dass der Teig auch den Rand der Form bedeckt. Mit einem Gabel ein paar Mal einstechen. Mit einem Stück Backpapier abdecken und die Linsen darüber geben. In dem vorgeheizten Ofen 15 Minuten vorbacken (Blindbacken).

Füllung: Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Butter mit beiden Zuckersorten schaumig rühren. Nach und nach die 4 Eigelbe unterrühren. Quark und die geriebene Zitronenschale zu der Eigelbmasse geben und verrühren. Zuletzt Puddingpulver einrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in die Form geben, glatt streichen und bei 180° O/U ca. 50 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, einfach mit einem Stück Alufolie abdecken und fertig backen.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen herausholen, 10 Minuten abkühlen lassen und die Springform lösen. Anschließend auf ein Gitter komplett auskühlen lassen.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

