





# Käsekuchen

## Zutaten:

(Für 1 Springform, 26–28 cm Ø)

Für den Teig:

200 g Mehl  
1 Prise Salz  
2 El Zucker  
80 g kalte Butter  
1 Ei

Für die Füllung:

7 Eier  
700 g Magerquark  
300 g Joghurt  
150 g Zucker  
2 P. Vanillezucker  
60 g Speisestärke  
2–3 Tl abgeriebene Zitronenschale  
200 g Sahne

## Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln und mit Salz und Zucker mischen. In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden, um die Mulde herum verteilen, das Ei in die Mitte geben, etwa 50 ml lauwarmes Wasser zugeben und sämtliche Zutaten mit dem Messer gut durchhacken, sodass kleine Teigkrümel entstehen. Mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kühlen lassen.

Teig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen und den Boden der gefetteten Form damit auskleiden. Teigreste nochmals zusammenkneten, ausrollen, mit einem Teigrädchen Streifen schneiden. Für die Füllung die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Quark mit Joghurt,

Zucker, Vanillezucker, Speisestärke, Eigelb und Zitronenschale verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. anschließend den Eischnee unterheben. Die Füllung auf dem Teig verteilen, glatt streichen, mit den Teigstreifen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 70–90 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen. Gegebenenfalls Kuchen mit Alufolie bedecken, damit er nicht zu dunkel wird. Den fertigen Kuchen noch 10 Minuten im ausgeschalteten, einen Spaltbreit geöffneten Backofen ruhen lassen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen.

**Zubereitungszeit:** 2 Stunden

**Schwierigkeitsgrad:** leicht