

Käsekuchen – Das Rezept!

Zutaten für den Teig:

- 150 g Margarine – RAMA
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 250 g Mehl Typ 405
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver



Zubereitung Teig:

Zutaten in eine große Schüssel geben und von Hand mit viel Liebe zu einer homogenen Masse kneten.

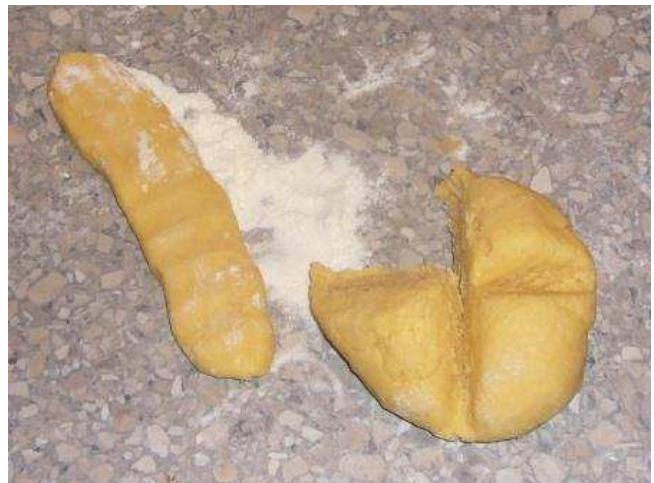


Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Der Teig lässt sich später im kalten Zustand besser weiterverarbeiten.



Für den Kuchen wird eine Springform von 26 cm Durchmesser und 6 cm Randhöhe benötigt. Ein Stück Backpapier auf den Boden der Form legen und mit dem Rand klemmen. So wird ein Einfetten des Bodens nicht nötig. Auch der Rand muss nicht eingefettet werden.

200 g Teig von dem Teig für den Rand des Kuchens abwiegen. Mit dem Rest des Teiges den Boden der Form gleichmäßig ausgekleidet. Mit den 200 g vier gleichgroße Teigwürste formen und den Rand, möglichst hoch und gleichmäßig, formen.



Füllmasse für Käsekuchen:

- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 200 g Schlagsahne
- 200 ml Milch
- 500 g Quark
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille
- 1 Esslöffel Öl - Ich bevorzuge Rapsöl
- 100 g Margarine – RAMA





Zubereitung Masse:

Zucker, Eier und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben. Mit dem Mixer zu einer cremigen Masse schlagen, kann ruhig einen Moment länger dauern.

Schlagsahne und Milch hinzu geben. Alles zusammen gut verrühren.



Den Quark und den Zitronensaft hinzu geben und mit einem Schneebesen gleichmäßig unterheben. Die Geschichte mit dem Schneebesen ist nicht unbedingt notwendig, erspart aber ein unnötiges Spritzen der Masse aus der Rührschüssel.



Nun die Masse mit dem Mixer gleichmäßig verrühren und das Päckchen Puddingpulver hinzugeben. Den Esslöffel Rapsöl langsam der Masse, mit laufendem Rührwerk hinzugeben.





Die Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Zerlassene Margarine langsam hinzugeben.



Die Masse nun in die mit dem Teig ausgekleidete Springform füllen. Den Rand mit einem Küchenschaber auf eine gleichmäßige Höhe drücken.

Backen:

Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Keine Experimente mit Umluft durchführen! Die Backform auf einem Rost auf den unteren Einschub in den Ofen.



Die Backzeit beträgt 45 Minuten. Nach Ablauf der Zeit, den Ofen ausschalten, den Kuchen aber auf keinen Fall aus dem Ofen nehmen oder gar nur die Tür öffnen. 2 Stunden im Ofen lassen! Danach den Kuchen abkühlen lassen.

Ich backe den Kuchen immer am Vorabend des Verzehrtages.
Viel Glück beim Gelingen und guten Appetit beim Genießen!

Euer ROKU