

Käsekuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 unbehandelte Zitronen, 180 gr Mehl, 240 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillin Zucker, 1 Prise Salz, 100 gr Margarine, 3 Eigelb Größe M, 500 gr Magerquark, 500 gr Mascarpone, 5 Eier Größe M, 4 Esslöffel Schlagsahne, Puderzucker zum Bestäuben, Fett und Mehl für die Form.

Die Vorbereitungen:

1. Zitronenschale fein abreiben. (Gibt es schon fertig im Supermarkt)

150 g Mehl, 1/4 der Zitronenschale, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, kaltes Fett in Flöckchen und 1 Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Die Zubereitung:

2. Boden einer Springform (26 cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf dem Springformboden ausrollen.

Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Rand um den Boden setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 - 20 Minuten backen.

Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen.

3. Saft der Zitronen auspressen, Quark, Mascarpone, restlichen Zucker und Vanillin- Zucker, übrige Zitronenschale, Zitronensaft, etwas Salz, restliche Eigelb, Eier, Sahne und übriges Mehl glatt rühren.

4. Quark-Masse (sehr flüssig) auf den Mürbeteigboden gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad auf der unteren Schiene ca. 10 Minuten backen.

Temperatur herunterschalten und den Kuchen weitere 2 Stunden bei 125 Grad backen.

Herausnehmen und auskühlen lassen.