

# Käsekuchen

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

5-8 Personen

Dauer:

etwa 30 Minuten

Garzeit:

40 Minuten

Kategorie:

süße Kuchen

Herkunft:

Familienrezept

## Zutaten

Menge für eine Springform mit 32 cm Durchmesser.

### Mürbteig

- 250 g Mehl
- 120 g Fett (z.B. Butter)
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

### Für die Quarkmasse

- 700 g Quark
- 500 ml Milch
- 1 Joghurt (150 g)
- 5 Eigelb
- 180 g Zucker
- 1 Zitronensaft + Schale
- 50 g Mondamin
- 5 Eischnee

## Anleitung

### Mürbteig

(Original: kneten und auswellen)

Zutaten auf den Tisch geben und mit Messer oder Teigkarte zerkleinern. Im Anschluss zügig verkneten und kalt stellen. Später auswellen und auf das Blech geben.

### Quarkmasse

Eiweiße zu Schnee schlagen.

Quark, Milch und Joghurt glattrühren. Eigelb und Zucker mit Zitronensaft und -schale schaumig schlagen und zur Quarkmischung hinzufügen. Hierzu Mondamin (und Rosinen) geben. Die Eiweiße schlagen und unterheben.

### Variante mit weniger Schüsseleinsatz:

Eiweiße schlagen. Eigelbe mit Zucker und Zitrone schaumig schlagen. Quark, Milch und Joghurt einrühren, Mondamin dazu und Eiweiße vorsichtig und von Hand unterheben.

### Backen

etwa 40 Minuten bei 180 Grad. Der Kuchen sollte goldbraun sein und die Quarkmasse vollständig gestockt (Wackeltest: Anschubsen, Masse darf nicht mehr schwabbeln).

## Bilder



Abbildung 1: Faksimile des Originalrezeptes

## Kommentare

*Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)*

## Quelle

Familienrezept, über Sibylle von Frau Bass aus Blaubeuren.

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kaesekuchen/index?rev=1613155997>

Last update: **2021/02/12 19:53**

