

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 Eiweiß 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**