

# Klassischer Käsekuchen.

 **50 Min.**    **130 Min.**    **mittel**  
Arbeitszeit      Gesamtzeit      Aufwand

## Zutaten für 1 Springform (∅ 24 cm), 12 Stück :

g weiche Butter (z.B. Naturgut)

g Zucker

**Bio-Eier Raumtemperatur  
(z.B. Naturgut)**

g Mehl (z.B. Naturgut)

TL Backpulver (z.B. Naturgut)

TL Salz

TL Butter zum Einfetten

EL Mehl zum Bestäuben der  
Form

g Butter (z.B. Naturgut)

g Zucker

g Frischkäse (z.B. Naturgut)

## Zubereitung:

- 1** Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen, Eier unterziehen.
- 2** Mehl, Backpulver und Salz sieben, mischen und nach und nach in die Buttermasse rühren. Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3** Während der Teig im Kühlschrank ruht, den Boden einer Springform (∅ 24 cm) dünn mit Butter einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.
- 4** Butter in einem Topf schmelzen, Zucker hinzufügen, auflösen und alles leicht abkühlen lassen.
- 5** Frischkäse, Quark, Mehl, Eier, Zitronenschale und Vanilleextrakt verrühren und den Butter-Zucker-Mix nach und nach unterziehen.
- 6** Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 7** Durchgekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit dem Springformrand den Boden ausstechen und in die Form legen. Aus dem restlichen Teig einen breiten Rand formen, in die Form einsetzen und die Nahtstellen gut andrücken. Teigboden gleichmäßig mit einer Gabel einstechen.

# Klassischer Käsekuchen.

2. Seite / es geht lecker weiter

- g Magerquark (z.B. Naturgut)
- g Mehl (z.B. Naturgut)
- Bio-Eier (z.B. Naturgut)
- TL Bio-Zitronenschale (z.B. Naturgut)
- TL Vanilleextrakt (z.B. Naturgut)

## Zubereitung:

**8** Die Käsekuchenmasse auf den Teig in der Form geben und gut verteilen. Kuchen im Ofen ca. 50 Min. backen, dann in der Form abkühlen und fest werden lassen.

**Tipp:** Damit keine Risse in der Oberfläche entstehen, den Kuchen ca. 30 Minuten bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen lassen, erst dann herausnehmen.

**9** Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einer Kuchenplatte anrichten.

**Tipp:** Dazu passen frische Beeren!