

Klassischer Käsekuchen

VORBEREITEN

100
Min.

ZUBEREITEN

80
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

250 g Mehl
125 g kalte Butter
1 Prise(n) Salz
60 g Zucker
1 Eigelb
1 Esslöffel saure Sahne

Für die Füllung

750 g Quark
60 g geschmolzene Butter
125 g Zucker
4 Eier
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör

Springform (25 cm Durchmesser)

einwickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 3 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Springform damit auskleiden, dabei einen Rand hochziehen.

- 4 -

Eier trennen. Eigelb mit Quark, Zucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Butter unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

- 5 -

Füllung auf den Boden geben und im heißen Ofen 50-60 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit Kuchen für 10-15 Minuten aus dem Ofen nehmen und Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer von der Form lösen. Kuchen weiterbacken. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Kuchen mit Alufolie abdecken. Backofen ausschalten, Tür öffnen und Kuchen 15-20 Minuten im Ofen stehen lassen.

- 1 -

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz vermengen. Butter würfeln und mit Eigelb und saurer Sahne zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie