Reginas Käsekuchen
(nach Großtante Elisabeths Rezept)

Für 1 Springform (28 cm Durchmesser)

Zutaten Mürbeteig

250 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 Ei
125 g Zucker
125 g Butter

Zutaten Quarkfüllung

200 g Zucker
4 Eier
200 g Butter
1 kg Quark
1 Päckchen Puddingpulver (Sahne– oder Vanillegeschmack)
400 ml Sahne

Zutaten Deko

einige Mandelstifte, Pistazien oder Walnüsse

Zubereitung Mürbeteig

Für den Mürbeteig das Mehl, Backpulver, 1 Ei, Zucker und Butter in der Küchenmaschine mit dem Knethaken verrühren. Damit sich die Butter besser vermengt, sollte sie Zimmertemperatur haben und weich sein.

Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Rand aufsetzen und schließen, sodass das Backpapier zwischen Boden und Rand eingeklemmt ist. Das überstehende Papier abschneiden

Nun den Mürbeteig auf den Boden der Form drücken und bei 180°C (Ober-und Unterhitze) im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten lang backen.

Zubereitung Quarkfüllung

Für die Füllung Zucker, Eier und Butter schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kleine Butterstückchen in der Masse stören nicht. Dann Quark und Puddingpulver hinzufügen, langsam die Sahne einrühren und alles gut vermengen.

Den vorgebackenen Boden auskühlen lassen – dann die Quarkmasse draufgeben. Die Füllung ist sehr flüssig und verteilt sich von selbst. Am rand mit Mandelstiften, Pistazien oder Walnüssen verzieren.

Den Kuchen für weitere 50 bis 75 Minuten in den auf 180°C (Ober-und Unterhitze) vorgeheizten Backofen geben. Sollte er dabei zu dunkel werden, den Kuchen abdecken.

Tipp:

Jetzt ist der Käsekuchen fertig, sollte aber mindestens noch 3 Stunden bei Zimmertemperatur auskühlen, bevor man ihn anschneidet.

Guten Appetit!