

## Käsekuchen - einfach nur Käsekuchen

### **Zutaten für den Mürbteig:**

- 280g Mehl
- 140g Butter
- 70g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei (L)
- 1 Messerspitze Backpulver

### **Zubereitung:**

1. Die Zutaten für den Mürbteig werden alle in der Küchenmaschine mit dem Knethaken vermengt. Die Butterstücke vorher schon gut klein schneiden.
2. Wenn die Zutaten gut vermischt sind, wird die bröselige Masse auf die Arbeitsfläche gekippt und zackig zu einem schönen Teig geknetet. Sollten noch größere Butterstücke da sein, wird der Teig kurz mit zwei Teigkarten durchgehackt.
3. Auf bemehlter Arbeitsfläche auswellen, in eine gefettete Backform (28cm Durchmesser) legen und leicht andrücken.

### **Zutaten für die Füllung:**

- 80g Butter
- 6 Eigelb
- 160g Zucker
- 1 Vanillezucker
- Abrieb und Saft einer halbe Zitrone
- 750g Quark
- 1 Becher Sauerrahm
- Ca. 250ml Milch
- 100g Mehl
- 6 Eiweiß

### **Zubereitung:**

1. Quark in den Bechern in warmes Wasser stellen.
2. Butter, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Zitrone werden einige Minuten cremig weiß geschlagen.
3. Eiweiß halbsteif schlagen.
4. Sauerrahm in einen konischen Messbecher geben und diesen mit Milch auffüllen auf 500ml.

5. Den leicht erwärmten Quark, Sauerrahm und Milch, Mehl und den halbsteifen Eischnee nacheinander in die cremige Masse geben und verrühren.
6. Die Masse auf den Mürbteig in die Backform gießen.

**Das Backen:**

Vorheizen auf 175 Grad Ober/Unterhitze.

30 Minuten backen – 10 Minuten rausstellen

*Wenn die Füllung schon eine leichte Haut hat, einmal ringsum am Rand entlang mit einem scharfen Messer einschneiden, damit der Käsekuchen nicht reißt.*

20 Minuten backen – 10 Minuten rausstellen

Ca. 30 Minuten backen und anschließend im Ofen auskühlen lassen.