

weltbesten Käsekuchen aus der Stoneware rund

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

130 g Butter
130 g Zucker
330 g Mehl
2 Eier
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
¼ TL Vanilleextrakt

Für die Käsemasse:

1 kg Magerquark
250 g Zucker
2 Pck. Vanille-Puddingpulver
100 ml. Sonnenblumenöl
600 ml fettarme Milch
4 Eier
1-3 Tropfen Rumaroma oder abgeriebene
Zitronenschale



Zubereitung:

Mürbeteig:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen (Thermomix: 25 sek./Stufe 5 kneten). Den Teig direkt in die Stoneware rund drücken und mit dem Teigroller einen Rand bis nach ganz oben hochziehen.

Käsemasse:

Für die Käsemasse alle Zutaten bis auf den Quark verrühren (Thermomix 1 Min. Stufe 4). Danach den Quark unterrühren (Thermomix 1 Min. langsam auf Stufe 4 erhöhen). Die dünnflüssige Quarkmasse in die mit dem Mürbeteig ausgekleidete Stoneware rund füllen (Achtung sehr voll, aber das pass!).

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze im untersten Drittel gut eine Stunde backen. Bitte Sichtkontakt! Falls dieser droht dunkel zu werden, unbedingt abdecken.

Achtung: Den Kuchen erst nach dem völligen Erkalten aus der Form nehmen, da unmittelbar nach dem Herausnehmen aus dem Backofen die Konsistenz der Quarkmasse noch sehr weich ist. Am besten am Tag vorher backen und dann über Nacht auskühlen lassen oder am frühen Morgen.

Verwendete Produkte: Stoneware rund, Teigroller, Edelstahl-Streufix, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN