Klassischer Käsekuchen

Kuchen & Desserts · 1 Springform (26 cm) · Arbeitszeit 20 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 50 Min. + Kühlzeit

Rezept online

ZUTATEN

Boden

- 200 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 100 g kalte Butter, in Stücken
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Füllung

- 750 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
- 3 Eier
- 150 g Sahne
- 80 g weiche Butter
- abgeriebene Schale ½ Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden alle Zutaten **20 Sek./Stufe 4** zu Krümeln verarbeiten, kurz von Hand zu einer Kugel kneten. In eine gefettete Springform drücken und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. 30 Min. kühlen. Mixtopf ausspülen.
2. Ofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Alle Zutaten für die Füllung in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 4** verrühren. Nach unten schieben und nochmals **10 Sek./Stufe 4**.
4. Füllung auf den Boden gießen und auf mittlerer Schiene 60–70 Min. backen, bis die Mitte nur noch leicht wackelt.
5. Ofen ausschalten und den Kuchen bei einen Spalt geöffneter Tür 15 Min. ruhen lassen. In der Form auskühlen lassen und mindestens 4 Std. kühlen.

> **Tipp:** Nach 10 Min. Backzeit den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen – so reißt die Oberfläche beim Abkühlen weniger.

Heruntergeladen am 26.11.2026 von https://www.tm5-rezepte.de/