

Käsekuchen - mein Lieblingsrezept

Wer mich kennt, kennt höchstwahrscheinlich auch meinen Käsekuchen. Ich weiß nicht so genau warum, aber mein Käsekuchen scheint besonders zu sein. Ohne jetzt in Eigenlob zu versinken, mein Käsekuchen kommt wirklich immer sehr gut an. Vielleicht liegt es an der lockeren, luftigen Konsistenz des Käsemasse, vielleicht auch am Geschmack. Ich weiß es nicht, aber es freut mich jedes Mal wieder anderen Menschen mit diesem Kuchen ein "mmhhmmm" aus der Nase zu kitzeln!

Dieser Kuchen ist wirklich der mit Abstand am öftesten von mir gebackene Kuchen. Ich backe ihn gefühlt zu jedem Geburtstag (und das sind wirklich viele in meiner Familie, allein schon weil ich 4 Brüder habe...) und auch sonst zu vielen Anlässen. Ich muss zugeben, dass dieser Käsekuchen nicht "mal eben" gemacht wird. Es kommt kein Vanillepudding zum anrühren hinein, was das Ganze beschleunigen würde. Ich habe hier nämlich die Erfahrung gemacht, dass durch den fertigen Vanillepudding alle Käsekuchen gleich schmecken und zwar auf diese pelzige Art im Mund nach einem künstlichen Vanillearoma. Vielleicht bin ich hier komisch oder einfach besonders anspruchsvoll, aber meinen persönlichen Geschmack trifft Vanillepudding aus der Tüte einfach nicht und es geht ja auch wunderbar ohne! ☐

Zutaten (für eine 26er Springform):

Für den Mürbeteig:

- 140g kalte Butter
- 70g Zucker
- 1 Ei
- 200g Weizenmehl
- 1 Prise Salz, etwas Vanille(wer keine Vanillemühle hat, kann auch gern eine Prise Vanillezucker nehmen)

Für die Käsemasse:

- 1000g Magerquark

- 300g Sahne
- 3 Eier, getrennt
- 200g Zucker
- 60g Speisestärke
- 2 TL Zitronensaft

Zubereitung des Käsekuchens:

Die Butter für den Mürbeteig in kleine Stücke schneiden und in eine Mulde aus Mehl, Zucker und der Prise Salz geben. Das Ei dazugeben und alles zügig zu einem Mürbeteig verkneten. Diesen zu einem Ball formen und in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder leicht einfetten.

Für die Käsemasse zunächst den Magerquark mit dem Zucker und der Stärke verrühren. Die Eier trennen und die Eigelbe zum Quark geben. Außerdem den Zitronensaft dazugeben. Die Sahne separat sehr steif schlagen und dann unter den Quark rühren. Auch die Eiweiße steif schlagen und zur Seite stellen. Jetzt den Mürbeteig ausrollen und dritteln. 2/3 des Mürbeteigs bilden den Boden der Springform. Diesen also zu einem Kreis ausrollen und die Springform damit bedecken. Der restliche Teig wird zu Rollen geformt und diese dann an den Rand der Springform zu einem Rand gedrückt. Ist der Boden soweit vorbereitet, den Eischnee vorsichtig unter die Quark-Sahne-Masse heben. Das muss nicht perfekt sein und es dürfen hier und da noch ein paar Eischnee-Klumpchen zu sehen sein. Die Käsemasse dann in die Form gießen, glatt streichen und den Käsekuchen etwa 50 Minuten gold-gelb backen. Es kann gut sein, dass der Käsekuchen einen Riss bekommt. Ich persönlich finde das überhaupt nicht weiter tragisch. Man kann das aber etwas vermeiden, indem man den Kuchen nach der Hälfte der Backzeit aus dem Ofen nimmt und er sich kurz wieder etwas "setzen" kann.



Ich hoffe mein Käsekuchen schmeckt euch genauso gut wie mir und meiner Familie!

Eure Paula
