

KLASSISCHER KÄSEKUCHEN

„So saftig macht er immer
wieder Freu(n)de.“



ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zuerst den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Schritt 2

Für die Teigmasse den Zucker mit der Butter schaumig rühren. Die Eier dazugeben und einrühren.

Schritt 3

Den ausgedrückten Magerquark, Backpulver, Vanille Puddingpulver, Zitronenschale und Meersalz unter die Masse rühren.

Schritt 4

Die Springform mit etwas Butter einfetten und die Teigmasse einfüllen.

Schritt 5

Den Käsekuchen im Ofen auf der mittleren Einschubhöhe ca. 70 Minuten backen.

Schritt 6

Nach der Backzeit den Kuchen gut auskühlen lassen, aus der Springform nehmen und je nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen.

„DAZU PASST JE NACH VORLIEBE
ALS LECKERE, VITAMINREICHE
ABRUNDUNG ZUM BEISPIEL EINE
FRUCHTSAUCE AUS HIMBEEREN
ODER WALDBEEREN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø), 12 STÜCK

FÜR DEN TEIG

130 g	Butter (für den Teig und Springform)
270 g	Zucker
4	Eier
1 kg	ausgedrückter Magerquark (aus ca. 1,25 kg frischem Quark)
1	Päckchen Vanille Puddingpulver
1	Päckchen Bio-Backpulver
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Prise	Salz

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CH836454 (Set: CX124420)
Constructa Einbau-Herd



Herd mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, 3-fach Teleskopauszug und 8 Heizarten für großes Backvergnügen.

[➤ Mehr](#)

CF732254
Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 6 Heizarten für mehr Backvergnügen.

[➤ Mehr](#)