

KLASSISCHER KÄSEKUCHEN

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



25 min

70 min

12

Stück

ZUBEREITUNG KLASSISCHER KÄSEKUCHEN

Schritt 1

Für die Teigmasse Butter mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier dazugeben.

Schritt 2

Quark ausdrücken – das geht am Besten mit Hilfe eines Geschirrtuches – und mit Vanille Puddingpulver, Backpulver, Zitronenschale und Salz in die Schaummasse unterrühren.

Schritt 3

Die Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen und die Teigmasse einfüllen.

Schritt 4

Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 70 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze backen.

Schritt 5

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

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 Backpulver
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Prise	Salz

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

TIPP VON MARKUS SÄMMER

© studio steve

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF230254
Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 8 verschiedenen Heizarten für mehr Backvergnügen.

CF132554
Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, Elektronikuhr und katalytisch beschichteten Seiten- und Rückwänden.