

# 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.

## 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

### CF230254 Constructa Einbau-Backofen



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

[➤ Mehr](#)

### CF132554 Constructa Einbau-Backofen



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

[➤ Mehr](#)

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

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve