

zitroniger Käsekuchen

in der Stoneware rund

Zutaten:

• Teig

- 1 Teil Zucker (hier: 40 g)
- 2 Teile Butter oder Margarine (hier: 80 g)
- 3 Teile Mehl (hier: 120 g)
- etwas Vanillepaste oder -pulver
- etwas Zitronenabrieb

• Käsefüllung

- 210 g Zucker
- 3 Eier
- 1 kg Quark 20% (auch Magerquark geht)
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver (37 g)

- 50 g Mehl
- 1/2 Zitrone, den Saft und die restlichen Zesten
- 1 Prise Salz
- 125 g Sahne
- 200 ml Milch
- etwas Butter zum Fetten der Springform
- bei Bedarf etwas Paniermehl für die Springform



Zubereitung:

- **Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Der Rost wie immer im unteren Drittel des Ofens**
- Die Stoneware rund etwas einfetten und bei Bedarf mit Paniermehl bestreuen.
- Alle Zutaten für den Teig in den TM geben und auf Stufe 2-3 zu einem Mürbteig verarbeiten. **OHNE TM:** die Zutaten mit einem Knethaken zu einem etwas krümeligen Teig verarbeiten
- Den Teig etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann in die gefettete Stoneware rund geben und mit dem Teigroller ausrollen. Dabei einen kleinen Rand hochziehen.
- Für die Füllung alle Zutaten in den Mixtopf geben und (eventuell mit Hilfe des Spatels) so lange auf Stufe 3 rühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. **OHNE TM:** Alle Zutaten für die Füllung mit dem Handrührgerät gut verrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind
- Die Käsemasse in die Kuchenform füllen um im **vorgeheizten Backofen ungefähr 70 Minuten goldbraun backen.**
- Vor dem anschneiden/stürzen komplett auskühlen lassen

Kontaktdaten: