

# Käsekuchen

160–180°C Umluft | 30 Min. Backzeit | 28 Ø Springform

ZW 

## Zutaten:

- 250 g flüssige Butter
- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Zitrone
- ½ Pkg. Backpulver
- 2 Pkg. Puddingpulver
- 1.250 g Magerquark

## So geht's:

Den Ofen auf 160–180 Grad vorheizen.

Die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd flüssig werden lassen. Dann die flüssige Butter, 6 Eier, 200 g Zucker und 1 Pkg. Vanillezucker miteinander verrühren. Die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone zur Masse geben. Dazu ein ½ Pkg. Backpulver und 2 Pakete Puddingpulver unterrühren. Zum Schluss den Magerquark mit dem Teig verquirlen. Die Eier sollen nicht schaumig geschlagen werden. Den flüssigen Teig nur kurz zu einer homogenen Masse vermischen. Mit einem Teigschaber vom Rand lösen, damit alles gut vermengt ist und sich keine Klümpchen bilden.

Den Käsekuchen in dem vorgeheizten Ofen bei unterster Schiene etwa 30 Minuten backen. Geduld bewahren und ihn vor dem Verzehr gut abkühlen lassen.

Der Käsekuchen verzeiht auch Temperatur-Unterschiede oder wenn man ihn aus Versehen zu lange im Ofen lässt.



## Tipp:

- Um herauszufinden, ob der Kuchen wirklich fertig ist, einfach mit einem Handschuh an der Form wackeln. Wackelt der Teig, aber die Mitte ist fest? Jetzt kann er raus!
- Mit dem Messer die Form umrunden, damit der Kuchen beim Schneiden später nicht einreißt.
- Noch besser wird der Käsekuchen, wenn man ihn mind. 5 Stunden im Kühlschrank abkühlen lässt.



Lass es dir   
schmecken!