

♥ KÄSEKUCHEN VON MEINER OMI

MIT MÜRBETEIGBODEN

12 Stücke | 15 Minuten | 60 Minuten Backzeit

VORBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten.

ZUBEREITUNG MÜRBETEIG

3. Alle Zutaten für den Mürbeteig in den Mixtopf geben und **2 Min.** | **Teigstufe** kneten.
4. Ca. 2/3 des Teigs auf den Boden der Springform drücken und den restlichen Teig zu einer langen Rolle formen und daraus einen ca. 5 cm hohen Rand formen.

ZUBEREITUNG QUARKMASSE

5. Zucker und Zitronenschale in den Mixtopf geben, **20 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
6. Eier und Salz zugeben und **30 Sek.** | **Stufe 4** schaumig rühren.
7. Sahne und Vanillepuddingpulver zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 4** verrühren.



ZUTATEN

MÜRBETEIG

200 g	Mehl #405
1 TL	Backpulver
75 g	Zucker
1	Ei Gr. M
100 g	Butter
1 Prise	Salz

QUARKMASSE

150 g	Zucker
2 TL	Vanillezucker, selbstgemacht
2-4 Streifen	Zitronenschale, unbehandelt, dünn abgeschält, nach Gusto
4	Eier Gr. M
1 Prise	Salz
200 g	Sahne
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
750 g	Quark 20%

Springform, Backpapier

8. Quark zugeben und mithilfe des Spatels **30 Sek.** | **Stufe 4** verrühren und in die Springform füllen.

FERTIGSTELLUNG

9. Den Käsekuchen - auf Sicht! - **ca. 60 Min.** backen. Nach ca. 30-40 Min. evtl. mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Backofen ausschalten, Tür öffnen und Kuchen im Backofen ruhen lassen. Nach 15 Min. herausnehmen und abkühlen lassen.

♥ Guten Appetit!

| Quelle: Rezept von meiner Omi, Jahrgang 1919 - umgeschrieben für den Thermomix® | Photo: Michaela Tinapp