



KLASSIKER

Käsekuchen

im Miniformat

Ein Rezept aus der [ZweiSchwestern_Backstube](http://www.zweischwestern.net) - www.zweischwestern.net



Mürbteig

- 160 g Mehl
- ¼ Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz, 50 g Zucker
- 1 kleines Ei
- 75 g Butter (kalt)

Füllung

- 2 mittelgroße Eier
- 250 g Frischkäse (oder Quark)
- 100 g Zucker
- 50 g Sonnenblumenöl
- 150 ml Milch
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Springform: 16 cm

für eine 26er
Springform die
Mengen im Rezept
verdoppeln und ca.
90 min backen!

Anleitung

1. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter in Stücke schneiden und mit dem Ei in die Schüssel geben. Nun das Ganze zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eingewickelt im Kühlschrank ca. 1/2 - 1 Stunde ruhen lassen.
 2. Für die Füllung die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und 1 EL Zucker unterrühren und beiseite stellen. Frischkäse, restlichen Zucker, Sonnenblumenöl und Milch und Eigelb in eine große Schüssel geben. Zitronenschale abreiben und dazugeben. Die Zutaten mit dem Handrührgerät oder Schneebesen kurz verrühren, dann das Vanillepuddingpulver zugeben und alles sehr gut verrühren. Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze einstellen.
 3. Den gekühlten Mürbeteig dünn ausrollen und die Springform damit auskleiden. Den Rand fast komplett nach oben ziehen und sauber abschneiden. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Nun das Eiweiß unter die Eigelb-Frischkäse-Masse heben und die Füllung auf den Mürbeteig verteilen. Auf der unteren Schiene im Backofen ca. 60 Minuten backen. Je nach Bräunung des Kuchens, ggf. mit Alufolie abdecken.
 4. Nach der Backzeit den Kuchen im ausgeschalteten Backofen nachziehen lassen. Klemmt einen Kochlöffel in die Backofenklappe - so entsteht ein Spalt und die Feuchtigkeit entweichen kann.
- Fertig ist der Käsekuchen, wenn ihr die Form leicht "rüttelt" und die Füllung dabei sichtbar fest ist. Sollte sie noch flüssig sein, noch etwas weiterbacken lassen. Den vollständig abgekühlten Kuchen aus dem Ofen nehmen und aus der Form lösen - mit Puderzucker bestäuben und pur, oder mit pürierten Früchten genießen.

Du hast dieses Rezept nachgebacken?

...dann freuen wir uns riesig über dein Feedback! Schicke uns gerne dein Bild an backstube@zweischwestern.net oder verlinke uns über Instagram mit [@zweischwestern.backstube](https://www.instagram.com/zweischwestern.backstube) oder dem Hashtag [#zweischwesterngebäck](https://www.instagram.com/hashtag/zweischwesterngebäck)

