Käsekuchen



Diesmal mit Hefeteig …

Diesmal wollte ich das Käsekuchen-Rezept zu den Grundrezepten aufnehmen. Denn man kann den Käsekuchen in der beschriebenen Weise zubereiten. Oder man variiert ihn mit Obst wie Pfirsichen. Oder man gibt Rosinen in die Käsefüllung.

Doch diesmal ist mir ein Fehler unterlaufen. Man bereitet Käsekuchen mit Mürbeteig zu. In der Eile, in der ich den Käsekuchen zubereitet habe, habe ich zunächst Hefeteig zubereitet. Und als mir der Fehler aufgefallen ist, war der Hefeteig schon kräftig aufgegangen. Macht nichts, gibt es diesmal den Käsekuchen mit Hefeteig.

Zutaten für Hefeteig:

- Grundrezept

Zutaten für Käsefüllung:

- 200–220 g Zucker
- 5 Eier
- 1 kg Magerquark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 ml süße Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. / Backzeit: 1 ¼–1 ½ Stdn.

Den Backofen auf 220 Grad Celsius Umluft erhitzen. Dann den Backofen auf 160–170 Grad Celsius Umluft herunterschalten.

Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 3–4 cm hohen Rand ausziehen.

Für die Füllung Zucker in eine Rührschüssel geben. Eier aufschlagen, Eigelbe zum Zucker geben und Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zucker mit Eigelben mit dem Rührgerät verrühren. Dann Magerquark, Vanille-Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles gut verrühren. Eiweiße in der schmalen, hohen Rührschüssel steif schlagen und vorsichtig mit einem Backlöffel unter die Käsefüllmasse unterheben.

Die Käsemasse in die Springform mit dem Teig geben und mit dem Backlöffel glatt streichen.

Den Kuchen in der Springform auf mittlerer Ebene in den Backofen hineinschieben und 1 ¼–1 ½ Stdn. backen.

Dann die Backform aus dem Backofen nehmen. Den Rand der Springform lösen, den Kuchen vom Backform-Boden auf eine Kuchenplatte oder ein Kuchengitter geben und gut abkühlen lassen.