
Omas Käsekuchen

für eine Springform mit \varnothing 26cm

für den Boden:

150g Mehl
1 TI Backpulver
65g Zucker
65g kalte Butter
1 Ei

für den Belag:

200g Butter oder Margarine
250g Zucker
4 Eier
1 kg Quark
2 El Vanillezucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Prise Backpulver
etwas Zitronensaft



Aus den Zutaten für den Belag einen Teig kneten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Dann eine Springform fetten und mit dem Teig auskleiden. Tut euch bitte selbst den Gefallen und macht den Teig auf jeden Fall mit kalter Butter. Im Originalrezept gibt es die Option mit Margarine, wodurch sich der Teig aber schlecht bis gar nicht ausrollen lässt.

Den Backofen auf 160°C Ober-Unterhitze vorheizen. Nun die Zutaten für den Belag mit dem Mixer kurz fluffig zusammen rühren und auf den Teig geben. Den Kuchen 50 Minuten backen, die Temperatur auf 170°C hochdrehen und 10 Minuten weiter backen.

Den Ofen ausschalten und den Kuchen darin auskühlen lassen, damit er nicht einfällt. Nach ca. 3 Stunden könnt ihr einen Kochlöffel in die Backofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. So nochmal eine ganze Weile auskühlen lassen und den lauwarmen Kuchen dann an einen kühlen Ort verfrachten, damit er fest werden kann. Am besten natürlich im Kühlschrank, der kühle Keller geht aber auch.