



Käsekuchen nach Omas Rezept

Unser Rezept für einen klassischen Käsekuchen sollte in jedem Rezeptbuch stehen. Mit einem leckeren Boden aus Mürbeteig und einer herrlichen Creme-Füllung mit Quark und Milch gehört dieser Käsekuchen direkt zu deinen Lieblingsrezepten.

Gesamtzeit 1 Std. 50 Min.

Zubereitung 40 Min.

Backen 1 Std. 10 Min.

Niveau Mittel

Zutaten 1 Kuchen

FÜR DEN MÜRBETEIG

150 g	Mehl
60 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
100 g	weiche Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

600 ml	Milch
2 Pck.	Vanillepuddingpulver
1 kg	Magerquark
200 g	Zucker
2	Eier (Gr. M)
1	Vanilleschote
2 TL	Zitronenabrieb
200 ml	neutrales Speiseöl
	etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- 1.** Backofen auf **200 Grad (Umluft: 180 Grad)** vorheizen. **Springformboden (Ø26cm)** mit Backpapier belegen.
- 2.** Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Butter zugeben. Alles zu einem Teig verkneten und einen Boden in die Springform drücken (keinen Rand hochziehen!). Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und für 12-14 Min. backen.
- 3.** In der Zwischenzeit 100 ml der Milch mit Puddingpulver glatt rühren. Quark mit Zucker und Eiern in einer großen Schüssel verrühren. Vanilleschote längs halbieren und das Mark ausschaben.
- 4.** Zum Quark geben und zusammen mit Zitronenabrieb und Puddingpulver-Mischung in den Quark rühren. Zuletzt die übrige Milch (500ml) und Öl unter Rühren zugeben und alles **1 Minute** gut verrühren. **Wichtig:** Werden die Zutaten zu kurz verrührt, kann es sein, dass sich das Öl beim Backen absetzt.
- 5.** Backofentemperatur auf **160 Grad (Umluft: 140 Grad)** reduzieren. Flüssige Quarkmasse in die heiße Springform gießen und für ca. 70 Min. backen. Auf einem Kuchenrost komplett auskühlen lassen. Ring entfernen und nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.