

Käsekuchen

- 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 glattrühren. 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. Du kannst den Zitronenabrieb auslassen, wenn du möchtest.
- 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.
- 6 Wer es gerne etwas fruchtiger mag, kann einfach ein paar Himbeeren und Erdbeeren nehmen, die Hälfte davon pürieren und über den Kuchen klecksen. Die andere Hälfte der Beeren einfach obendrauf legen und schon wird der Käsekuchen zum Käsekuchen mit Beeren.



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
1 Vanilleschote
2 TL Zitronenabrieb
200 ml neutrales Speiseöl
Puderzucker nach Belieben

Gloser:

weiche: blødt
Vanilleschote: vaniljestang
Speiseöl: spiseolie
nach Belieben: efter ønske
Puderzucker: flormelis
verkneten: ælte
Boden: bunden
Zwischenzeit: mellemtiden
Quark: kvarg eller skyr
Schüssel: skål
ausschaben: skrabe ud
-abrieb: revet skal
Mischung: blanding
unter: mens
Kuchenrost: (kage)rist
bestäuben: drysse over
obendrauf: ovenpå
klecksen: dryppe