

Käsekuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech

Für den Mürbeteig

- 350 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 150 g Butter (kalt)
- 1 TL Backpulver



Für die Quarkmasse

- 1 kg Magerquark
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Butter (geschmolzen)
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 50 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 65 Minuten

Käsekuchen vom Blech backen - so gehts:

1. Schneide die kalte Butter in kleine Stückchen und verknete alle Zutaten für den Mürbeteig in einer Schüssel. Stelle die Schüssel mit dem Teig für ca. ½ Stunde in den Kühlschrank.
2. Heize den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vor.
3. Bereite in der Zwischenzeit die Quarkschicht zu. Dafür rührst du den Zucker, den Vanillezucker mit der geschmolzenen Butter schaumig. Füge nach und nach die Eier hinzu. Rühre dann das Vanillepuddingpulver und anschließend den Quark unter. Zum Schluss kommen die Sahne und die Milch hinzu.

4. Nimm den Mürbeteig aus dem Kühlschrank. Knete ihn kurz durch und verteile ihn gleichmäßig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech.
5. Gib die Quarkcreme darauf und backe den Kuchen für ca. 50 Minuten im Backofen.
6. Lasse den Kuchen anschließend für 20 Minuten im Ofen ruhen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

