

## Käsekuchen zum Kindergeburtstag

### Zutaten für 1 Springform

#### Für den Teig

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Butter (weiche)
- 100 g Zucker
- 1 Ei

#### Für die Käsemasse

- 1 kg Quark
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 600 ml Milch
- 60 g Butter (flüssige)
- 1 Prise Salz

#### Als Deko

- 12 Speckmäuse
- Lebensmittelfarbe (gelbe)



**Arbeitszeit:**

ca. 30 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:**

ca. 70 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:**

ca. 100 Minuten

### Zubereitung

1. Gib den Zucker, die Butter, das Mehl und das Ei in eine Schüssel und knete sie zu einem geschmeidigen Teig. Färbe ihn anschließend mit etwas Lebensmittelfarbe gelb ein, so dass er wie echter Käse aussieht.

2. Fette eine 26 cm Springform ein und gib  $\frac{3}{4}$  des Teiges auf den Boden. Backe den Boden 10 Minuten im auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen.
3. Bereite während der Backzeit die Käsemasse zu: Mixe dafür alle Zutaten zu einer einheitlichen Masse und färbe auch diese wieder käse-gelb ein.
4. Hole den Mürbeteigboden nach 10 Minuten wieder aus dem Ofen und forme aus dem restlichen Teig einen Rand an der Springform. Gib die Käsemasse auf den Boden und schiebe die Springform für eine weitere Stunde zurück in den Backofen. Lass den Käsekuchen nach der Backzeit im Ofen auskühlen. Stecke einen Holzlöffel zwischen Ofen und Ofentür, so dass etwas Luft entweichen kann.
5. Zum Dekorieren kannst du aus Marzipan oder Fondant kleine Mäuse formen, die sich dann im Kuchen verstecken. Du kannst aber auch einfach kleine Schaumgummi-Mäuse nehmen. Kleine Käselöcher bildest du, indem du den Kuchen an einzelnen Stellen mit einem Teelöffel etwas aushöhlst.

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

