

## Mausestarker Käsekuchen



*vegetarisch*

*kleinkindtauglich*

Dieser Käsekuchen eignet sich hervorragend als Geburtstagskuchen für alle, die gern Kuchen mit Quark essen und Mäuse lieben. Die Mischung aus knusprigem Mürbeteig und zarter Käsecreme machen dieses Rezept für Käsekuchen perfekt.

Die Idee, den Käsekuchen in so ein richtig echtes Mäuseloch zu verwandeln, stammt von Alexandra. Auf ihrem Blog [Süße Sünden selbst gebacken](#) findet ihr viele tolle Backideen zum Nachmachen. Schaut doch mal vorbei!

### Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

- **Für den Teig**
- 100 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- **Für die Käsemasse**
- 1 kg Quark
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 600 ml Milch
- 60 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- **Als Deko**
- Marzipan oder [Fondant](#)
- **Zum Einfärben**

- [Wilton Gelfarben](#)

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 70 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 100 Minuten

Verknetet Zucker, Butter, Mehl und das Ei zu einem geschmeidigen **Teig**. Färbt ihn anschließend mit etwas Lebensmittelfarbe gelb ein, so dass er wie echter Käse aussieht. Fettet dann eure Springform ein und gebt  $\frac{3}{4}$  des Teiges auf den Boden. Die Springform geht jetzt gleich mit dem Teig für 10 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen.

Während der Backzeit könnt ihr die **Käsemasse** herstellen. Dafür mixt ihr alle Zutaten zu einer einheitlichen Masse und färbt auch diese wieder käse-gelb ein.

Nach 10 Minuten holt ihr den Boden wieder aus dem Ofen und bildet aus dem restlichen Teig einen Rand an der Springform. Gebt dann die Käsemasse auf den Boden und schiebt die Springform für eine weitere Stunde zurück in den Backofen.

Lasst den Kuchen dann richtig abkühlen. Am Besten gefällt es dem Käsekuchen dann im Kühlschrank.

Zum **Dekorieren** könnt ihr aus Marzipan oder Fondant kleine Mäuse formen, die sich dann im Kuchen verstecken. Kleine Käselöcher bildet ihr, indem ihr den Kuchen an einzelnen Stellen mit einem Teelöffel etwas aushöhlt.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>