

Käsekuchen Quarkkuchen schwäbisches Backrezept

Zutaten :

Zutaten für Boden

(für eine 28 cm Durchmesser Springform mit 8 cm hohem Rand)

250 g Mehl,
1 Prise Salz,
2 EL Zucker,
50 g Margarine oder Butter,
1 TL Backpulver,
1 ganzes Ei,
1 Eiweiß,

Quarkmasse:

40 g weiche Butter,
100g Zucker,
1 Pack. Vanillinzucker,
4 Eigelb,
4 Eiweiß,
500 g Sahnequark (40%),
1 Becher Sahne (200 g),
1 Becher Dickmilch oder Kefir (500 g),
100 g Puderzucker,
1 Pack. Vanillepudding,
1 TL Speisestärke,
2 kleine Dosen Mandarinen (je 125g Abtropfgewicht).



Zubereitung

Für den Boden des Käsekuchens das Mehl mit Salz, Zucker und Butter verrühren. Das Ei und das Eiweiß zugeben und mit dem Backpulver einen Knetteig herstellen und die Hälfte davon auf 28 cm Durchmesser ausrollen, aus der anderen Hälfte einen 8 cm breiten Streifen für den Rand ausrollen. Die Form mit Butter fetten und den Teig darin auslegen.

Die Quarkmasse für den Käsekuchen:

Die 4 Eier trennen. Weiche Butter, Vanillinzucker und Zucker verrühren schaumig rühren, dann die Eigelbe dazu rühren. Nacheinander den Sahnequark, die Sahne, die Dickmilch, das Pack Vanillepudding und den TL Speisestärke dazugeben und mit rühren.

Dann die Eiweiße mit 100g Puderzucker steif schlagen und unter die Quarkmasse rühren.

Ganz zum Schluss unter die Quarkmasse die Mandarinen oder Rosinen, oder eingelegte Pfirsiche / Aprikosen unterheben.

Den Käsekuchen backen:

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.. Die Quarkmasse in die Backform füllen und mit Heißluft bei 175 °C 60 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu braun wird, mit Backpapier abdecken.