



HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel
Spülbürste Set
2. Mixtopf TM6

Zutaten

Imported

Für den Teig:

330 g Mehl
130 g Zucker
130 g Butter, oder Margarine
2 Ei(er) (M)
2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver

Für die Füllung:

1 kg Magerquark
300 g Zucker
2 Pck. Puddingpulver, Vanille zum
Kochen
100 ml Öl (Sonnenblumenöl)
600 ml Milch
4 Ei(er)
evtl. Zitronenschale, abgeriebene,
oder Rum-Aroma (für
Quarkmasse)

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und diesen gleichmäßig in einer Springform verteilen und bis an den Rand hochziehen.

Der Knetteig geht gaaaanz einfach. Alle Zutaten für den Knetteig in den Mixtopf, auf Stufe 4 - 5 ca. 1 Min. laufen lassen. Fertig. Es soll eine homogene Masse sein. Ist sie zu weich, schütt ich noch ein bißchen Mehl hinzu, dreh nochmal auf 4 - 5, das wars mehr nicht.

Die Zutaten für die Füllung wie folgt in den  "Mixtopf geschlossen" geben: Bis auf den Quark alles in den  "Mixtopf geschlossen" hinein und auf Stufe 4/ca. 1 Min, eine homogene Masse entstehen lassen. Dann den ganzen Quark hinein - keine Angst, passt genau. Jetzt auf Stufe 3 bis 4 ca 1 Min. mischen. Fertig.

Die Quarkmasse (Achtung, sie ist dünnflüssig!) in die mit dem Teig ausgekleidete Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) gut eine Stunde backen. Bitte den Kuchen beobachten und wenn er anfängt Golden zu werden, mit **ALUFOLIE** unbedingt abdecken. Sonst wird er oben schwarz.

Achtung: Den Kuchen erst nach dem **völligen Erkalten** aus der Form nehmen, da unmittelbar nach dem Herausnehmen aus dem Backofen die Konsistenz der Quarkmasse noch zu weich ist. (Am besten ihn am Tag vorher Backen und dann über Nacht abkühlen lassen ... oder gaaaaaanz früh am morgen).

Belohnt werdet Ihr mit einem Käsekuchen, wie Ihr ihn sicherlich noch nie gegessen habt und wie Ihr ihn auch mit diesem Geschmack bei keinem Bäcker zu kaufen bekommt.

Ich habe dieses Rezept schon x-mal gemacht. Der Kuchen ist einfach super! Das Beste an ihm ist, dass er wirklich nicht zusammenfällt, obwohl die Quarkmasse am Anfang flüssig ist. Er bleibt auch nach dem Backen so hoch, wie er in der Kuchenform ist.

Das ist für mich das beste Käsekuchenrezept, das es gibt. Ich habe dieses Rezept auch noch beim chefkoch reingestellt, da ich es einfach nur Klasse finden. Ihr könnt Euch dort auch viele Fotos anschauen. Ich habe es irgendwann mal im Netz gefunden, weiß aber leider nicht mehr wo.

Quelle: Internet

Beschreibe hier die Zubereitungsschritte deines Rezeptes

Beschreibe hier die Zubereitungsschritte deines Rezeptes