

Klassischer Käsekuchen

Für einen Kuchen:

für den Mürbeteig:

120 g kalte Butter	1 Schote Vanille	240 g Mehl
60 g Puderzucker	1 Prise Salz	1 (Größe M) Eigelb

Quarkcreme:

150 g weiche Butter	180 g Zucker	1 Prise Salz
1 (Bio-) Zitrone	4 (Größe M) Eier	1 EL Speisestärke
750 g Magerquark		

für den Mürbeteig:

Butter in Würfel schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Tipp: Wenn Sie die Schoten vor dem Aufschneiden leicht massieren, lässt sich das Mark besser herauslösen.

Das Mehl in ein feines Sieb geben und in eine große Schüssel (oder in die Schüssel der Küchenmaschine) sieben. Den Puderzucker durchsieben.

Vanillemark, Salz und Eigelb hinzufügen. Die Butter zum Mehl geben. 2 EL kaltes Wasser dazugeben und alles mit dem Knetbalken eines Handrührgeräts (oder der Küchenmaschine) vermischen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Eine Springform (Ø 20 cm) mithilfe eines Backpinsels mit Butter einfetten. Den kalten Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 Millimeter dick und etwas größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen, dabei den Rand formen und andrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft ungeeignet) vorheizen.

Quarkcreme:

Butter, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und ebenfalls in die Schüssel geben. Alle Zutaten mit den Quirlen eines Handrührgeräts in etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen dazugeben und etwa 1 Minute unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Die Speisestärke hinzufügen und mit einem Schneebesen unter die Eimasse rühren. Den Quark dazugeben und unter die Masse mischen. Die Quarkcreme auf dem Mürbeteigboden verteilen und mit einem Teigschaber glatt streichen. Im Backofen auf der unteren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen und den Rand der Quarkmasse rundum mit einem Messer vom Mürbeteigrand lösen und etwas absinken lassen. Weitere 20 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen, die Quarkmasse wieder lösen.

Den Kuchen weitere 20 Minuten backen. Dann in der Form etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Den Rand der Form entfernen. Den Kuchen auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 14. April 2020