

Straciatella-Käsekuchen

Für 10 Personen:

175 g Vollkornbutterkekse	280 g Zucker	120 g Butter
3 Eier	1 kg Magerquark	200 ml Sahne
1 Zitrone	1/2 Vanilleschote	1 Vanillepuddingpulver
30 g Weizenmehl	5 g Backpulver	

Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

Butter langsam in einem Topf zerlassen. Währenddessen Butterkekse mit den Händen in einer Schüssel zerbröseln, anschließend 30 g Zucker dazugeben. Eine Springform (28 cm) mit etwas zerlassener Butter einfetten, die restliche Butter mit zu den Kekse-Bröseln in die Schüssel geben und gut verrühren. Die Butter-Kekse-Brösel in die Springform geben, mit den Händen gut verteilen und etwas andrücken.

Den Kekse-Boden für ca. 10 Min. in den heißen Backofen geben.

In der Zwischenzeit Eier in eine Schüssel schlagen, 125 g Zucker dazugeben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

In einer separaten Schüssel Magerquark, Zitronenschale, das Mark der Vanilleschote, Sahne und den restlichen Zucker mit dem Handrührgerät gut vermengen. Dann die Quarkmasse unter die aufgeschlagenen Eier heben. Puddingpulver, Mehl, Backpulver und Raspel Schokolade ebenfalls dazugeben und mit einem Teigschaber gleichmäßig verrühren.

Den Kekse-Boden aus dem Ofen nehmen, dann die Käsekuchen-Masse gleichmäßig darauf verteilen.

Anschließend den Kuchen nochmals für ca. 60 Min. im heißen Ofen backen.

Käsekuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und dann kaltstellen, bis der Käsekuchen einmal durchgekühlt ist.

Steffen Henssler am 30. August 2022