

# Klassischer deutscher Käsekuchen

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● ● ● bis zu 125 Min.



## Zutaten:

### Teig:

200 g Mehl  
½ TL Dr. Oetker Backpulver  
75 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei  
100 g Butter oder Margarine, weich  
1 Prise Salz

### Füllung:

2 Stk. Eiweiss  
100 g Zucker  
2 Eigelb  
500 g Speisequark (10% Fett i. Tr.)  
200 g Schlagrahm  
2 EL Zitronensaft  
35 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschliessend zu einer Kugel formen. Gut 2/3 des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen und den Springformrand darumstellen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

## 3 Die Springform nach dem Vorbacken auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen. Die Backofentemperatur reduzieren.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**

**Heißluft 140 °C**

- 4 Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen. Die Rolle als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

5 **Füllung:**

Zuerst Eiweiss, dann den Schlagrahm steif schlagen. Quark mit Zucker, Zitronensaft, Epifin und Eigelb gut verrühren. Eischnee und Rahm unter die Quarkmasse heben. Die Masse gleichmässig auf den vorgebackenen Boden streichen. Die Form wieder in den Backofen schieben.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: 75 Minuten**

- 6 Den Kuchen nach der Backzeit noch 15 Min. bei leicht geöffneter Backofentür im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Anschließend den Kuchen auf einen Kuchenrost stellen und in der Form erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Belieben 100 g Rosinen unter die Füllung rühren.