

# Käsekuchen

Kuchen » Käsekuchen&Co

## Zutaten (12 Stücke)

- » 250g Mehl
- » 175g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 5 Ei(er)
- » 125g Butter/Margarine
- » 500g Quark
- » 40g Stärke
- » 2 TL abgeriebene Zitronenschale
- » 200g Schlagsahne

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

über 120min



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

Mürbeteig zubereiten:

- Mehl, mit 50g Zucker und Salz mischen
- 1 Ei und Butter in Flöckchen unterkneten
- Teig in Folie wickeln
- 30 min kühl ruhen lassen

Belag zubereiten:

- 125g Zucker, Stärke und Zitronenschale mischen
- Quark, 4 Eier und Sahne einrühren

Fertigstellung:

- Teig ausrollen
- gefetteten Boden einer Springform damit bedecken
- Quarkmasse gleichmäßig darauf verteilen
- Kuchen bei 160°C etwa 60 min backen

## Rezept-Foto



angelegt am: 15.02.2009

Rezept-Nr: 2324

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke