

Käsekuchen vom Blech

Zutaten

Quark-Ölteig:

100 g Magerquark
4 EL Öl
4 EL Milch
50 g Zucker
200 g Mehl
2/3 Pk. Backpulver (12g)
1 Prise Salz

Guss:

1 Eigelb
1 Msp. Zimt
etwas Zucker
2 EL Milch

Quarkcreme:

80 g weiche Butter
270 g Zucker
3 Vanillezucker
4 Eigelb
100 g Magerquark
1 kg Schichtkäse (10% Fett)
200 g Schmand (saure Sahne, 24% Fett)
100 g Sahne
2 EL Speisestärke (leicht gehäuft)
Saft einer ½ Zitrone
5 Eiweiß

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Backzeit ca. 50-60 Minuten (bei 180°C, 2. Schiene von unten)

1. Den Käsekuchen in der Fettpfanne backen, da sehr viel Quarkmasse vorhanden ist, die eventuell überlaufen kann (oder etwas weniger Quarkmasse herstellen).
2. Für den Quark-Ölteig den Quark mit Öl und Milch verrühren, dann Zucker, Mehl und Backpulver unterkneten. In die ein tiefes Backblech (Fettpfanne ca. 33x39 cm)geben, mit bemehlten Händen auseinanderdrücken und mit dem Teigroller möglichst dünn ausrollen.
3. Für den Belag die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Eigelbe zugeben, verrühren und die restlichen Zutaten wie Schichtkäse, Quark, Schmand, Sahne, Speisestärke und Zitronensaft unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.
4. Die Käsecreme auf den Quark-Ölteig geben, glattstreichen und das mit etwas Zucker, Zimt und Milch verrührte Eigelb mit dem Löffelrücken auf dem Käsekuchen verteilen.
5. Auf der zweiten Schiene von unten im vorgeheizten Backofen ca. 50–60 Minuten bei 180°C backen. Der Kuchen ist fertig, wenn die Quarkmasse nicht mehr köchelt.

*Kann man sehr gut einfrieren und am besten gefroren bei 50–70°C wieder auftauen - schmeckt dann wie frisch gebacken!
Der Käsekuchen schmeckt auch sehr gut auf Hefeteig (Teig: siehe Rezept Zwetschgenkuchen mit Zimtstreusel)*

