AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Schweiz

QUARKKUCHEN



Rezept: sallys-blog.de, 7. 2. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Hier der Käsekuchen von Sally, einer Kuchenblogerin aus dem deutschen Baden. (+ 60-90 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Mürbeteig, süsser	120 g	Sauerrahm
75 g	Butter, weiche	120 g	Vollrahm
3	Ei	1	Limette, Abrieb und Saft
300 g	Quark	1	Vanilleschotte
		25 g	Maisstärke

ZUBEREITUNG

1. Die Springform mit 20 cm Ø am Boden mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Den Mürbeteig in der Form auslegen und einen 3 cm hohen Rand ziehen. Kühl stellen.
2. Für die Füllung den Rahm steif schlagen und kühl stellen.
3. Ofen auf 175° C vorheizen. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier nacheinander einrühren und weiter rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und die Sahne unterheben. Die Creme auf dem Teig verteilen und den Käsekuchen im vorgeheizten Ofen für 1-1,5 Std. backen.

TIPP: Nach maximal 30 Min. den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer ringsum vom Rand 1 cm weg einschneiden, damit der Kuchen an der Oberfläche nicht reisst.