

„Bester Käsekuchen der Welt“

Zutaten für den Teig:

- 200g Mehl
- 75g Zucker
- 75g Margarine
- 1 Ei
- ½ Päckchen Backpulver

Zutaten für die Füllung:

- 125g Margarine
- 225g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 3 Eier
- 2 Becher Magerquark (a 500g)
- etwas Milch (ca. ½ Tasse)
- evtl. Obst (1 Glas oder Dose)

außerdem brauchst du noch:

- Rührmaschine mit Knethaken und Schneebesen
- 2 Rührschüsseln
- Teigschaber
- Runde Kuchenform (Springform)
- Backpapier
- Teigschaber

Zubereitung:

- Als erstes machst du den Mürbteig für den Boden:
Dazu gibst du erst die zimmerwarme Margarine mit dem Ei und dem Zucker in die Rührmaschine und verrührst das Ganze kräftig, dann gibst du das Mehl und das Backpulver hinzu und knetest das Ganze mit dem Knethaken nur so lange, bis es gleichmäßig verrührt ist, nicht zu lange kneten! Eventuell musst du noch einen Schuss Milch hinzugeben, damit sich der Teig gut verbindet.
- Den Teig legst du auf einen Teller in den Kühlschrank, denn er darf noch eine Weile ruhen.
Solange widmen wir uns der Füllung!
- Als erstes musst du die Eier trennen und das Eiweiß in einer extra Schüssel schön steif schlagen. Auch das Eiweiß stellst du erst mal beiseite
- Dann gibst du in deine Rührschüssel die zimmerwarme Margarine, die 3 Eigelbe, den Zucker und den Vanillezucker und rührst das alles kräftig mit dem Schneebesen durch, bis alles schön cremig ist, danach gibst du den Quark, das Vanillepuddingpulver und die Milch hinzu und rührst alles so lange durch, bis sich alles ordentlich vermischt hat. Das kann schon ein paar Minuten dauern
- Nun hebst du den Eischnee von Hand mit einem Teigschaber unter die Füllung, nur solange, bis der Eischnee gleichmäßig verteilt ist. Nicht mit der Rührmaschine unterrühren, sonst fällt deine schön luftige Eiweißmasse zusammen und dein Käsekuchen wird fest und nicht luftig locker!
- Wenn du Obst hinzugeben möchtest, kannst du dies nun tun.
Am Besten passen Kirschen aus dem Glas, Mandarinen, Mangos oder kleingeschnittene Pfirsiche aus der Dose oder Sarahs Extra-Tipp: Heidelbeeren aus dem Glas! Diese lässt du gut in einem Sieb abtropfen und hebst sie zum Schluss mit dem Teigschaber unter die Füllung



- Nun nimmst du deine Kuchenform und legst sie mit Backpapier aus. jetzt nimmst du den Kuchenboden aus dem Kühlschrank und nimmst kleine Stückchen Teig und drückst sie mit den Fingern in die Kuchenform, so, dass du sie überall gleichmäßig verteilst und ein Boden und ein schöner Rand entstehen.
Hierbei zahlt sich etwas Geduld und Mühe aus, dein Kuchen wird perfekt werden, wenn der Boden und der Rand überall wirklich gleich dick ist und der Rand ringsherum gleich hoch.

- Zum Schluss füllst du nur noch die Käsekuchenfüllung in deine Kuchenform und ab geht es in den Ofen!

Dein Käsekuchen muss nun bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 1 Stunde backen



Sarahs Tipp:

Wenn dein Kuchen oben braun wird, aber noch einige Zeit backen sollte, dann schiebe einfach ein leeres Blech über den Kuchen in den Ofen. Das verhindert, dass der Kuchen oben zu dunkel wird, aber er hat trotzdem Zeit zum fertig backen!

An der Farbe des Randes kannst du denn erkennen, wann der Kuchen fertig ist.

So, nun noch ein paar **Spezial-Tipps von Sarah!** (alle ausprobiert und für besonders lecker erklärt!):

- ❖ Du machst einen Käsekuchen mit Obst in der Füllung und magst es besonders fruchtig? Dann nimmst du anstatt der halben Tasse Milch einfach eine halbe Tasse vom Saft aus dem Glas oder der Dose.
Z.B. wird dann dein Käsekuchen mit Kirschen schön rosa oder dein Käsekuchen mit Heidelbeeren schön lila und schmeckt intensiver nach Obst

- ❖ Du magst es verrückt bunt? Wenn du die Füllung (ohne Obst) fertig hast, nimmst du eine Hälfte der Füllung und färbst sie mit unterschiedlichen Lebensmittelfarben ein. Dazu brauchst du allerdings viele Schüsselchen. Dann gibst du die verschieden eingefärbten Käsekuchenfüllungen zuerst auf den Boden, schön klecksweise verteilen, darauf dann die „normale“ weiße Masse.



Warum? Zuerst kannst du an der weißen Masse beim Backen besser am Bräunungsgrad erkennen, ob der

Kuchen durchgebacken ist oder nicht und zum zweiten ist das dann eine witzige Überraschung beim Anschneiden, denn so am Stück sieht der Käsekuchen doch total normal aus, oder?