

Oma's Käsekuchen



 Arbeitszeit: 20 Min

 Koch- & Backzeit: 80- 85 Min

 Portionen: 12

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Füllung

- 500g Quark
- 165g Zucker
- 150g neutrales Pflanzenöl
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß (zimmerwarm)
- 200g saure Sahne
- 250g Milch
- 1 Pck. Vanillepudding
- Zitrone, Vanille nach belieben
- Prise Salz

Mürbteig

- 500g Mürbteig (siehe Mürbteig-Rezept, Link in der Rezeptbeschreibung)

Zubereitung

Du brauchst für den Boden des Käsekuchens ca. 500g Mürbteig. Mit unserer Osterverzierung, oder einer Verzierung deiner Wahl ca. 700g Mürbteig. Für ein gutes Mürbteig Rezept klicke [HIER](#). Für die Füllung verrühren wir mit einem Schneebesen Quark, Zucker, Öl, Eigelb, saure Sahne, Milch, Vanillepudding und Zitrone/Vanille nach belieben. Die Eiweiße in einer extra Schüssel mit der Prise Salz aufschlagen. Nun ca. 5 El Quark Masse zum Eischnee hinzugeben und verrühren, um die Masse anzugleichen. Dann kann der angegliche Eischnee zur restlichen Quarkmasse gegeben und untergehoben werden. Auf den Mürbteig, der in der Kuchenform eingelegt ist kann man nach belieben auch noch Pfirsiche, Mandarinen, Kirschen, o.ä. legen. Füllung darauf verteilen. Bei einer 28er Kuchenform backt der Kuchen ca. 80- 85 Min bei 180°C Ober- & Unterhitze (160°C Umluft). Bei einer größeren Form, backt der Kuchen kürzer, da er flacher wird. !! Bei der Variante mit der Mürbteig-Verzierung: Den Kuchen bei 180°C Ober- & Unterhitze ca. 5 Min backen und vorsichtig aus dem Ofen holen. Die Verzierung auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen wie gewohnt fertig backen.

