

Käsekuchen aus meinen Kursen

Von Kuchenfee

Dieses Rezept habe ich immer als Snack in meinen Kursen angeboten. Ein super einfacher, total cremiger jedoch eher kompakter Käsekuchen. Ich genieße ihn am liebsten kalt.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	15 min	n/a	20 min

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Vollkorn Butterkekse

Päckchen

90 g Butter, flüssig

flüssig

600 g Frischkäse

500 g Quark, Magerstufe

Magerstufe

140 g Zucker

4 x Eier

1 Vanillepuddingpulver

Päckchen

Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

Werkzeuge

Küchenmaschine / Handrührgerät

Springform

Gummilippe

Schüssel

Zubereitung

- 01** Schlagen eure Springform mit etwas Backpapier am Boden ein.
- 02** Heizen euren Ofen auf 170°C Umluft vor.
- 03** Schmelzen eure Kekse in einen Mixer/Thermomix/Küchenmaschine oder Gefrierbeutel und pulverisieren sie. Gebt dann eure flüssige Butter dazu & mengt alles gleichmäßig unter. Drückt die Masse dann ganz fest in eure vorbereitete Form und stellt sie auf Seite.
- 04** In einer Schüssel mit einem Handrührgerät vermengt ihr zuerst den Frischkäse mit dem Quark bis alles geschmeidig ist (am besten legt ihr den Frischkäse direkt zu Anfang raus aus dem Kühlschrank damit er nicht mehr sooo kalt ist, dann lässt sich alles einfacher verarbeiten).
- 05** Als nächstes wandert der Zucker sowie die Prise Salz dazu, ihr vermengt alles erneut. Danach folgt dann das Puddingpulver sowie die Eier und die Vanille.

- 06** Wenn alle Zutaten vermengt sind gebt ihr diese auf euren Keksboden und schiebt alles direkt in den Ofen.
- 07** Backzeit beträgt ca. 35 Minuten oder bis alles goldig/braun ist. Nach dem backen kann es sein das der Kuchen immer noch wackelig, wackelig ist! Das legt sich aber beim abkühlen und alles wird fester.
- 08** Lasst es euch schmecken.