

# Käsekuchen

Von Kuchenfee

Klassischer Käsekuchen, gelernt bei Café Eigel in Köln.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
<b>30 min</b>	<b>30 min</b>	<b>n/a</b>	<b>1 Std.</b>

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

4 x Eier

1000 g Quark

*am besten Vollfett Stufe*

1 Vanillepudding Pulver

### Päckchen

250 g Zucker

Vanillemark einer Schote

1 Prise Salz

Zesten einer Bio Zitrone

## Werkzeuge

Gummilippe

Küchenmaschine

Nudelholz

Springform

Schneebesen

## Zubereitung

**01** Mürbeteig für den Boden, falls gewünscht

**02** Backen bei ca. 170°C für 40 – 50 Minuten.