Käsekuchen

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 250g Mehl
» 175g Zucker
» 1 Prise Salz
» 5 Ei(er)
» 125g Butter/Margarine
» 500g Quark
» 40g Stärke
» 2 TL abgeriebene Zitronenschale
» 200g Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
über 120min

Zubereitungszeit
über 120min

Rezept-Foto

Zubereitung

Mürbeteig zubereiten:

- Mehl, mit 50g Zucker und Salz mischen
- 1 Ei und Butter in Flöckchen unterkneten
- Teig in Folie wickeln
- 30 min kühl ruhen lassen

Belag zubereiten:

- 125g Zucker, Stärke und Zitronenschale mischen
- Quark, 4 Eier und Sahne einrühren

Fertigstellung:

- Teig ausrollen
- gefetteten Boden einer Springform damit bedecken
- Quarkmasse gleichmäßig darauf verteilen
- Kuchen bei 160°C etwa 60 min backen

angelegt am: 15.02.2009 Rezept-Nr: 2324

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke