

Käsekuchen



75 g sehr weiche Butter, 75 g Zucker, 2 Eier, 200 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes (Teigmaschine) gut vermischen.

Diesen Teig auf den Boden einer gefetteten Springform (26 cm – 28 cm) geben und (am besten mit einem Teigschaber) auf dem Springformboden gleichmäßig glatt streichen.

Jetzt den Backofen auf **200° vorheizen**.

Während der Ofen vorheizt die Käsekuchenmasse zubereiten.

5 Eier, 250 g Zucker, 2 Päckchen Vanillinzucker, 2 Päckchen Vanillepuddingpulver und 150 ml Sonnenblumenöl

in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät (Küchenmaschine) verrühren.

1.000 g Magerquark (oder Schichtkäse) auf diese Masse geben und gut vermengen. So lange rühren, bis keine Klümpchen mehr vom Quark zu sehen sind.

500 ml Milch

dazu gießen und sehr gut verrühren. Die Masse hat eine sehr flüssige Konsistenz – keine Angst, das muss so sein.

Die Quarkmasse in die Springform auf den Mürbteig gießen und in den vorgeheizten Backofen auf die unterste Schiebeleiste **60 Minuten backen lassen**.

Nach diesen 60 Minuten den Ofen ausschalten und den Kuchen noch **20 Minuten im Backofen lassen**.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitterrost ca. **2 – 3 Stunden abkühlen** lassen und danach in den Kühlschrank stellen. (Am besten über Nacht, dann schmeckt er am besten)

Der Käsekuchen „wackelt“ noch, wenn man ihn aus dem Ofen nimmt. Also keine Angst, das ist richtig so und man muss ihn nicht länger backen. Er wird schon fest, wenn er richtig ausgekühlt ist.