



Heute gibts den Käsekuchen, oder auch Quarkkuchen genannt. Es ist nicht immer einfach einen Käsekuchen so hinzubekommen, dass er nicht reißt und nach dem Backen nicht in sich zusammen fällt. Dieses Rezept ist meiner Meinung nach das perfekte Käsekuchenrezept und fällt nach dem Backen nicht zusammen. Durch einen einfachen Trick mit dem Messer könnt ihr auch das Reißen während des Backens verhindern.



Back-/Kochzeit  
**60 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**175 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor und stelle einen Tortenring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

## MÜRBETEIG

Verknete alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Rolle den Teig im Tortenring aus, ziehe dabei einen etwa 3 cm hohen Rand hoch. Stelle den Boden bis zum Backen kalt.

## FÜLLUNG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker cremig. Gib dann die Eier dazu und rühre sie ein. Rühre die Stärke ein und gib dann die restlichen Zutaten dazu und rühre sie ebenfalls ein.

## KÄSEKUCHEN

Verteile die Creme im Boden und backe den Käsekuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für 1-1,5 Stunden. Lasse den Kuchen vollständig abkühlen und löse ihn dann zum Servieren aus der Backform. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!



Nimm den Kuchen nach maximal 30 Minuten aus dem Ofen und schneiden ihn mit einem Messer ringsum vom Rand etwa 1 cm weg ein. So wird die Oberflächenspannung gebrochen und der Kuchen reißt nicht an der Oberfläche. Nach dem Backen wird der Schnitt eventuell geöffnet sein und unschön aussehen, nach dem Abkühlen legt sich das aber wieder und der Kuchen wird eben und kein Riss wird mehr sichtbar sein.

## MÜRBETEIG:

- 300 g** Mehl
- 75 g** Zucker
- 200 g** Butter
- 1** Ei
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Limette (Abrieb)

## FÜLLUNG:

- 125 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 5** Eier
- 40 g** Speisestärke
- 500 g** Quark
- 200 g** saure Sahne
- 200 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Limette (Schale und Saft)