



UNSER
GARNIERTIPP:
JOHANNISBEEREN

KÄSEKUCHEN



ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 150 g Mehl
- 80 g Fairebel Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 120 g Fairebel Butter
- 125 g Sahne
- 90 g Mehl
- 700 g Magerquark
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Abrieb einer Zitrone
- 1 Mark einer Vanilleschote
- 5 Eier

AUßERDEM

- 1 Springform 24 cm

Für die Zubereitung des Teiges das Mehl sieben. Eine Mulde in der Mitte des Mehls machen und die Fairebel Butter, den Zucker und das Salz hineingeben. Alles zu einer glatten Teigmasse bzw. zu einer flachen Kugel verkneten und für 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Nach dem Auskühlen die Springform gründlich mit Fairebel Butter einfetten und den kalten Teig über den Springformboden ausrollen.

Für die Füllung die Fairebel Butter erwärmen bis sie flüssig ist und die Sahne schlagen. Das Mehl sieben und mit Salz, Quark, Zucker, Zitronenabrieb, Vanillemark und den

Eiern glatt verrühren. Die flüssige Fairebel Butter und die geschlagene Schlagsahne unter die Teigmasse rühren und alles glattgestrichen in die Kuchenform geben.

Den Käsekuchen bei 190 Grad für 20 Minuten anbacken, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend für weitere 35 bis 45 Minuten fertig backen lassen.

