

Hier und heute



Käsekuchen

Laut einer repräsentativen Umfrage ist Käsekuchen beim Café-Besuch der beliebteste Kuchen Deutschlands. Konditormeister Marcel Seeger verrät uns sein Familienrezept, damit Sie ihn zu Hause ganz einfach nachbacken können.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für eine Form von 26 cm Durchmesser)

Zutaten für den Mürbeteig

- 100 g Zucker
- 160 g leicht gekühlte Butter
- 1 Ei (Gr. L/65 g)
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Prise Salz
- 325 g Mehl (Typ 550)

Zucker, Butter, Vanillemark und Salz kurz vermengen. Ei und Mehl zugeben und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen (so kann sich der Teig binden und Sie können ihn besser ausrollen). Ein Stück Teig von 350 g abnehmen und auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf etwas mehr als 26 cm Durchmesser rund ausrollen.

Eine gefettete Springform oder einen mit Backpapier eingeschlagenen, gefetteten Tortenring mit dem Mürbeteigboden auslegen. Von dem verbliebenen Mürbeteig aus circa 150 g eine Rolle formen, in die Form geben und als Rand rundum etwa drei Zentimeter hochdrücken. Den Mürbeteigboden im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- Unterhitze circa zehn Minuten hellgelb vorbacken. Danach den Boden abkühlen lassen.

Tip: Übriggebliebener Mürbeteig lässt sich gut einfrieren oder für die Mini-Käsekuchen verwenden.

Zutaten für die Füllung

- 1 kg Magerquark
- 4 Eier (Gr. M)
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 ml Speiseöl
- 10 g Vanillezucker
- 40 g Puddingpulver

Zubereitung

Den Quark gut abtropfen lassen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit 100 Gramm Zucker und der Prise Salz zu einem festen Schnee aufschlagen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker kurz aufschlagen. Quark, Speiseöl, Puddingpulver und Vanillezucker vorsichtig unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben und alles zusammen behutsam glatrühren. Die fertige Masse in den Tortenring mit dem angebackenen Mürbeteigboden füllen und glattstreichen.

Hier und heute



Den Käsekuchen im vorgeheizten Backofen bei 150° C Ober-, Unterhitze für 70 bis 80 Minuten goldgelb backen. Zum Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und die Backzeit gegebenenfalls anpassen. Sollte der Käsekuchen noch einen Moment brauchen, können Sie ihn mit einem Stück Backpapier abdecken, damit er auf der Oberfläche nicht zu viel Farbe nimmt.

Nach dem Backen den Käsekuchen vollständig auskühlen lassen und erst dann den Ring entfernen. Wenn er noch warm ist, könnte er beim Entfernen des Rings in die Breite laufen.

Tipp: Wer mag, kann den Käsekuchen noch mit etwas Puderzucker garnieren.