

Super cremiger Käsekuchen

Großes Blech



500 g Weizenmehl Type 405

1 Pck. Backpulver

250 g Butter, weich

250 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 m.-große Eier

Belag:

500 g Quark

4 Becher Sahne, je 200 g

4 Becher Schmand, je 200 g

4 Eier

2 Pck. Vanillepuddingpulver

300 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Verwendet wird das tiefe Blech (Fettpfanne) aus dem normal breiten Backofen.

Für den Boden:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken kurz durchrühren. Dann den Teig mit der Hand kneten, bis er schön geschmeidig ist. Den Teig zwischen zwei Stücken Backpapier ausrollen. Der Teig sollte so groß werden, dass beim Reinlegen in das Backblech ein Rand von ca. 2 cm entsteht. Nun das obere Backpapier abziehen und den Teig mit dem unteren Backpapier auf das Blech legen.

Für die Quarkmasse:

Alle Zutaten mit dem Mixer schön glattrühren. Es dürfen keine Klümpchen mehr vorhanden sein. Die Masse wird nun auf den ausgerollten Teig gegeben.

Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen und den Kuchen ca. 30 - 35 min backen.

Wenn der Rand schön braun geworden ist, kann der Ofen abgeschaltet werden. Die Käsemasse darf maximal leicht gebräunt sein. Den Kuchen dann noch 1 Stunde im geschlossenen Ofen ruhen lassen.

Der Kuchen schmeckt am besten durchgekühlt.

Für eine 26er Springform nimmt man die Hälfte der Zutaten.