



Besser essen.
Besser leben.

Einfacher Käsekuchen

👤 6 Personen ⌚ 5 Minuten ⏳ 8 Minuten 🍳 einfach

Zutaten

Einfacher Käsekuchen

180 g Mehl
150 g Butter
3 EL Zucker
400 g Quark (20 % Fett)
2 EL Mehl
3 Stck. frische Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Stck. Zitrone



Zubereitung

Boden und Crumble

1. Butter, Mehl und Zucker in den Quickcut geben und gut verrühren. Anschließend die Masse aus dem Quickcut nehmen

Quarkmasse

2. Quark, Eier, 2 EL Mehl, ein Päckchen Vanillezucker und etwas geriebene Zitronenschale in den Quickcut geben und gut umrühren.

Topf und Backpapier vorbereiten

3. Den 3,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen und auf Stufe "6" drehen. Anschließend den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen.

4. Einen Deckel mit 28cm Durchmesser auf Backpapier legen und mithilfe eines Messers einen Kreis ausschneiden. Sollte kein 28 cm Deckel vorhanden sein, einfach einen 24cm Deckel nehmen und den Rand mit einem Bleistift zeichnen und beim ausschneiden ca. 4-6 cm mehr Platz lassen.

Käsekuchen backen

5. Sobald der Topf aufgeheizt ist die Navigeno auf Stufe 0 drehen. Anschließend das Backpapier in den Topf legen. Danach den festen Teig in den Topf tun und einen Boden formen. (TIPP: lasst ein bisschen Teig für das Crumble übrig). Anschließend die Quarkmasse in den Topf geben und schön glatt streichen. Zum Schluss den festen Teig mit der Hand zerbröseln und auf dem Käsekuchen geben.

6. Die Navigeno überkopf auf den Topf legen und auf Stufe 1 drehen. Anschließend den Audiotherm auf 8 Minuten einstellen. Ein kleiner Tipp, falls ihr den Käsekuchen ein bisschen brauner mögt, einfach nach den 8 Minuten für weitere 2 Minuten auf Stufe 2 backen lassen.

Tipp

Schmeckt besonders gut mit Blaubeeren und Puderzucker und einer Kugel Eis :-)

Verwendete Produkte



Audiotherm



Quick Cut



Navigenio



Topf 24cm 3.5l