

Käsekuchen https://t1p.de/Kaesekuchen1			
½ Menge 20 cm	Menge 28 cm	Zutaten	Zubereitung
Für den 123-Mürbteig			
	240 g 160 g 80 g 1 P.	Mehl Butter kalt Zucker Vanillezucker	auf die Arbeitsfläche geben, mit zwei Teigkarten zu Krümeln hacken.
	1	Ei	Eine Mulde bilden und das Ei hineingeben, dann kurz weiter hacken. Danach mit den Händen zügig einen einheitlichen Teig kneten – sind keine einzelnen Zutaten mehr sichtbar – ist er fertig. Den Teig zu einer Kugel formen und flach drücken. Im Kühlschrank ca. 30 Min kühlen. Tipp: anstelle des Eies einfach 50 g Wasser verwenden.
Für die Quarkmasse			
	400 ml	Sahne	steif schlagen und zur Seite stellen.
	4 120 g 600 g 40 g 1 P. ½ (1 Tl)	Eier Zucker Magerquark Stärke Vanillezucker Zitrone	Alle Zutaten cremig rühren und die Sahne unterheben. Die Masse auf den Mürbteigboden geben, glattstreichen. Backen: Heißluft 170 ° BZ: 60 Min. – nach 30 Min. einschneiden. Kleine Kuchen: ca. 35 Min. – nach ca. 20 Min. einschneiden • <i>Wenn der Käsekuchen sehr hoch geht, diesen kurz aus dem Ofen nehmen, absenken lassen, wieder in den Ofen stellen – so bekommt er keine Risse</i>

