



# Rezepte

## Käsekuchen aus Ziegenquark

### Für den Boden - Mürbeteig:

175 gr Butter  
175 gr Zucker  
200 gr Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Ei Freiland  
1 Prise Salz

### Für die Füllung:

1 kg Ziegenquark  
4 Eier Freiland  
200 gr Butter  
1 Päckchen Sahnesteif  
4 Esslöffel Vanillepuddingpulver  
Wenn gewünscht noch Vanillemark,  
Schale + Saft einer Zitrone (Zitronen-Aroma bitte nicht! Dies schmeckt künstlich und zu intensiv)

Nach Geschmack kann man die Füllung zusätzlich süßen: 150 – 250 gr. Zucker – es geht aber auch komplett ungesüßt!

### Zubereitung

Butter, Zucker, Mehl, Backpulver und das Ei ordentlich verkneten. Alles auf den Boden einer Springform geben und gleichmäßig verteilen - Ränder hochziehen.

Alle Zutaten für die "Füllung" zu einer glatten Creme vermengen. Es bietet sich an, die Butter vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank zu nehmen, dann hat man auch garantiert keine Klümpchen.

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Kuchen für 30 Minuten in den Backofen, dann auf 100 Grad runter drehen, weitere 30 Min 30 Min und dann wieder 30 Min bei 180 Grad. Sollte der Kuchen oben braun/dunkel werden, Backpapier auflegen zum Schutz.

### Backzeit gesamt 90 Minuten:

30 Min - 180 Grad \_\_\_\_\_ 30 Min - 100 Grad \_\_\_\_\_ 30 Min - 180 Grad

Den Kuchen vollständig auskühlen lassen!  
Am besten schmeckt der Kuchen am nächsten Tag!

Wer es mag: mit Puderzucker bestreuen!

Rosinen, Aprikosen, Birnen....je nach Gusto kann man der Füllung begeben. Eingelegtes Obst bitte sehr gut abtropfen lassen.