

# Der "beste" Käsekuchen

[www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/laenderkueche-elsass-kaesekuchen-100.html](http://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/laenderkueche-elsass-kaesekuchen-100.html)

Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer



## Zutaten für eine 18-20 cm (Zentimeter) Springform:

### Für den Mürbteig:

- 60 g (Gramm) kalte Butter, in Stückchen geschnitten
- 100 g (Gramm) Mehl
- 1 Eiweiß
- 30 g (Gramm) Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- Abrieb einer ½ Zitrone

### Für die Cremefüllung:

- 250 g (Gramm) Sahne
- 90 g (Gramm) Zucker
- ¼ TL (Teelöffel) Vanillepulver oder 1 TL (Teelöffel) Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 gehäufte EL (Esslöffel) Speisestärke (25 g (Gramm))
- 250 g (Gramm) Magerquark
- 2½ Eigelbe
- ½ große Zitrone (Saft + abgeriebene Schale)
- 1-2 EL (Esslöffel) Zitronenlikör (gibt nochmal besonderen Geschmack, muss man aber nicht zwingend zufügen)

### Außerdem:

- Butter für die Form
- ½ Eigelb
- 3 EL (Esslöffel) Milch zum Bestreichen

## Zubereitung:

---

- Für den Mürbteig die Butter mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten. Zur Kugel formen, in einem Gefrierbeutel eine Stunde kaltstellen.
- Für die Creme 2/3 der Sahne mit Zucker, Vanille und einer Prise Salz in einer Kasserolle erhitzen. In der restlichen Sahne die Speisestärke glatt rühren und unter die heiße Sahne rühren. Rasch, unter stetem Rühren – am besten mit einem Silikonschaber – zum Kochen bringen, bis eine dicke Creme entstanden ist.
- Eigelb mit dem Magerquark innig vermischen und mit einrühren.
- Nun auch mit Zitronensaft und – wenn vorhanden – auch mit Zitronenschale sowie Zitronenlikör nach Gusto abschmecken.
- Den Teig dünn ausrollen (ca. (circa) 2 mm (Millimeter)), die ausgebutterte Form damit auslegen. Die Quarkfüllung hineingießen. Das restliche Eigelb mit Milch glatt rühren und mit einem Pinsel auf der Oberfläche verstreichen.
- Im 175° C. (Celsius) vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) circa 35 Minuten backen. Den Ofen ausschalten. Unbedingt im ausgeschalteten, geöffneten Ofen eine halbe Stunde abkühlen lassen. Danach unbedingt für mindestens einen halben Tag in den Kühlschrank stellen. Erst dann aus der Form lösen und anschneiden.

**Getränk:** Kaffee oder Espresso