

Hoher Käsekuchen - locker, leicht, lecker

Käsekuchen gibt es in unzähligen Varianten - vom Oma-Klassiker bis zum hippen New York-Kult. Nach dem Rezept unseres SWR4 Konditors Joachim Habiger gelingt der beliebte Kuchen garantiert und schmeckt herrlich fluffig und trotzdem cremig!

Schwierigkeitsgrad: mittel

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste:

Für den Mürbeteig:

200 g Butter

1 Ei

100 g Zucker

300 g Mehl

Für die Kuchenmasse:

7 Eiweiß

95 g Zucker

750 g Quark

475 g Milch

5 Eigelbe

80 g Mehl

40 g Zucker

Außerdem

Runde Kuchenform (26 Zentimeter Durchmesser)

Backzeit: zirka 45 – 50 Minuten bei 180 bis 190 Grad (Ober-Unterhitze)

Zubereitung Mürbeteig:

Aus Butter, Zucker, Mehl und dem Ei rasch einen Teig herstellen und eine halbe Stunde kühl stellen.

Tip: Beim Mürbeteig immer kalte Zutaten verwenden - dann hält der Teig schön zusammen.

Danach den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen und in die Kuchenform legen. Den Rand mit dem Messer gerade schneiden.

Tip: Falten Sie den Teig einmal zusammen und bringen Sie ihn so in die Kuchenform. Dann bricht er nicht auseinander.

Varianten: Bevor die Masse eingefüllt wird können Sie auf dem Boden Rosinen oder Obst verteilen.

Zubereitung Käsemasse:

Das Eiweiß und den Zucker cremig schlagen, den Zucker einrieseln lassen und die Masse zur Seite stellen.

Tipp: Das Eiweiß nicht zu steif schlagen, sonst wird nachher durch das Unterheben die Eiweiß-Struktur kaputt gemacht.

Quark, Milch, Eigelb, Mehl und Zucker gut verrühren. Zum Schluss das Eiweiß: Zuerst mit wenig Eiweiß angleichen und den Rest unterheben. Danach in die mit Teig ausgelegte Kuchenform füllen.

Tipp: Nehmen Sie Quark mit 40-prozentigen Fettanteil, das gibt mehr Geschmack!

Die Fertigstellung:

Den Käsekuchen in dem 190 Grad heißen Ofen zunächst anbacken, bis die oberste Schicht leicht braun ist (nach zirka zehn Minuten). Dann den Kuchen aus dem Ofen holen und außen ringsum die Haut aufschneiden und lösen. Danach weiterbacken bei 180 Grad und den Vorgang zwei bis dreimal wiederholen.