

## Fluffiger Käsekuchen

- **Ergiebigkeit:** 16 Stücke
- **Vorbereitungszeit:** ca. 20 min ohne Einkaufen
- **Gesamtzeit:** max. 65 min

### ZUTATEN für den Mürbeteig

- **200 g** Butter oder Margarine
- **80 g** Honig (Bio)
- **300 g** Mehl
- **1** Ei
- **1 TL** geriebene Zitronenschale
- **½** Vanilleschote ausgekratzt
- **1 Prise** Salz

### ANLEITUNG

- Aus allen Zutaten rasch einen Mürbeteig herstellen.
- Den Teig anschließend im Kühlschrank für eine halbe Stunde kühl stellen.
- Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen und in eine 26er Springform auslegen und einen Rand andrücken.
- Springform vorher einfetten und mit etwas Semmelbrösel bestreuen.

#### **Tipp:**

*Die Zutaten sollten immer kalt sein! Beim Ausrollen und Auslegen den gerollten Teig zusammenfallen. Dann lässt er sich besser in die Form bringen und bricht nicht.*

### ZUTATEN für die Quarkmasse

- **750 g** Quark 40% Fett
- **85 g** Zucker
- **80 g** Mehl
- **6-7** Eier
- **1 TL** geriebene Zitronenschale
- **½** Vanilleschote ausgekratzt
- **1 EL** Stärkemehl
- **40 g** Honig
- **400 ml** Milch

### ANLEITUNG

- Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Dabei die 85 g Zucker einrieseln lassen. Beiseitestellen.
- Das Eiweiß nicht zu steif schlagen, da sonst beim späteren Unterheben die Struktur kaputt gemacht wird.
- Quark, Milch, Eigelb, Mehl, Honig und restlichen Zutaten gut verrühren.
- Zum Schluss das Eiweiß – zuerst ein bisschen Eiweiß angleichen, dann den Rest unterheben.
- Teig in ausgelegte Kuchenform gießen
- Den Kuchen bei vorgeheizten 190 Grad (Ober-Unterhitze) ca. 10 min anbacken, bis die obere Schicht leicht braun geworden ist.
- Nun den Kuchen kurz aus dem Ofen holen und den oberen Rand mit einem Messer ringsherum aufschneiden und lösen.
- Dann weiterbacken bei 180 Grad.
- Das Einschneiden zwei bis dreimal wiederholen bis der Kuchen fertiggebacken ist.

**Tipp:**

**Backzeit: ca. 45 – 50 min bei erst 190 Grad und dann 180 Grad Ober-Unterhitze**