

Käsekuchen wie vom Münsterplatz

Zubereitung

Backofen auf **180°C O/U-Hitze** vorheizen.

Die Runde Stoneware „Leila“ gut ausfetten und evtl mit Mehl/Grieß ausstreuen. (Ich nutze hier generell selbstgemachtes Backtrennmittel – KEIN gekauftes!)

Teig:

Aus den Zutaten zügig einen Mürbeteig kneten und für ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun den Teig auf dem Boden der Form (Durchmesser 26cm) verteilen und am Rand hochziehen und andrücken.

Dieses geht sehr gut mit der kurzen Seite des Teigrollers!

Füllung:

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse miteinander vermischen.

Diese Masse auf dem Boden verteilen.

Backzeit: 1 Stunde bei 180°C

Kuchen auf einem Kuchengitter komplett in der Form auskühlen lassen. Am besten über Nacht!



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

Teig:

200 g Mehl
100 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 Pr Salz

Füllung:

600 g Schmand
500 g Magerquark
200 g Sahne
200 g Zucker
2 Eigelb
1 TL Vanillezucker
(selbstgemacht)
30 g Speisestärke
7 g Vanilleextrakt

→ 1 TL selbstgemachter
Vanillezucker entspricht 1 Päckle
→ Speisestärke u Extrakt
können gegen 1 Päckle
Puddingpulver getauscht werden