

Kleiner Käsekuchen

Einen Käsekuchen macht man nicht für die kleine Runde. DOCH! Und deshalb haben wir uns eine kleine Springform gekauft. 18 Zentimeter Durchmesser – perfekt für die kleine Runde. Perfekt für ein Wochenende mit einem leckeren Kuchen! Und diesen kleinen Käsekuchen werdet ihr lieben! Er ist wirklich ganz schnell gemacht und einfach nur köstlich!

Vorbereitung 20 Min. · Backzeit 60 Min. · Gesamtzeit 80 Min. · 8–10 Portionen

Zutaten

100 g weiche Butter (plus etwas Butter für die Form)
150 g Mehl
50 g Zucker
1 Ei

Zutaten für die Creme:

500 g Quark (40 %)
100 g Zucker
1 Pk. Vanillepuddingpulver
1 Ei
100 ml Milch

Zubereitung

1. Gebt 100 g weiche Butter, 150 g Mehl, 50 g Zucker und 1 Ei in eine Schüssel und verknetet das Ganze am besten per Hand zu einem geschmeidigen Teig.
 2. Nehmt eine Springform mit 18 Zentimeter Durchmesser, legt den Boden mit Backpapier aus und pinselt den Rand mit Butter aus. Dann gebt ihr den Teig hinein. Verteilt ihn mit den Fingern auf dem Boden und drückt ihn am Rand ca. 4-5 cm hoch.
 3. Dann rührt ihr die Creme zusammen. Gebt 500 g Quark (nehmt bitte wirklich den mit 40 % Fettgehalt...ihr werdet den Unterschied schmecken), 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillepuddingpulver, 1 Ei und 100 ml Milch in eine Schüssel. Verrührt das Ganze mit dem Schneebesen vorsichtig zu einer recht flüssigen Creme. Die gebt ihr dann auf den Teig.
 4. Backt den Kuchen jetzt ca. 60-65 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene.
-