

Kleiner Pistazien-Käsekuchen

Pistazien-Fans aufgepasst! Endlich gibt es den kleinen Käsekuchen verfeinert mit köstlicher Pistaziencreme und Pistazienkernen. Einer der beliebtesten Kuchen in der „Hoffentlich schmeckt’s-Kuchentheke“ – jetzt neu mit Pistazien.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 80 Min.

Zutaten

100 g weiche Butter (plus eventuell etwas Butter für die Form)
150 g Mehl
50 g Zucker
1 Ei
1 gehäufte EL Pistaziencreme (insgesamt braucht ihr 200 g Pistaziencreme)

Zutaten für die Creme:

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

Zutaten für die Deko:

2-3 EL gehackte Pistazienkerne
Restliche Pistaziencreme

Zubereitung

1. Gebt 100 g weiche Butter, 150 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Ei und einen gehäuften EL Pistazien-Creme 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. Ihr könnt aber auch einfach die komplette Springform mit Backpapier auslegen (Backpapier vorher zerknüllen – dann lässt es sich besser formen). Dann gebt ihr den Teig hinein. Verteilt ihn mit den Fingern auf dem Boden und drückt ihn am Rand ca. 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), 80 g Zucker, 100 g Pistazien-Creme, 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. Lasst ihn danach komplett auskühlen und löst ihn aus der Form.

5. Gebt die restliche Pistazien-Creme auf den Kuchen und streut 2-3 EL gehackte Pistazienkerne darüber.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/kleiner-pistazien-kaesekuchen>