

Lieblings-Käsekuchen von Marco Schreyll

Zu Gast: Marco Schreyll

Ein Käsekuchen zum Niederknien!

Vorbereitung 30 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 1 Portionen

Zutaten

für den Boden:

250 g Mehl
125 g Butter
Prise Salz
2 EL Zucker
1 Eigelb
2 EL Wasser

Zutaten für die Creme:

750 g Quark (20 % Fett)
1/2 Tasse Öl
200 g Zucker
40 g Speisestärke
3 Eier (das 4. Eiweiß, das vom Teig übrig ist, könnt Ihr natürlich auch noch nehmen)
1 Pk. Vanillezucker
G eriebene Schale von einer Bio-Zitrone (Marco gibt auch den Saft in die Creme)

Zubereitung

1. Gebt alle Teig-Zutaten in eine Schüssel, verknetet sie und stellt den Teig kurz kalt. Dann rollt Ihr den Teig aus, gebt ihn in eine (gefettete) 26-cm-Springform, drückt den Rand hoch und stecht den Teig mehrmals vorsichtig mit einer Gabel ein.
2. Dann ist die Creme dran. Zuerst trennt Ihr 3 Eier und schlägt die 3 Eiweiß steif. Alle anderen Zutaten gebt Ihr in eine andere Schüssel, verrührt sie zu einer cremigen Masse und hebt anschließend den Eischnee unter. Gebt die Creme auf den Teig und schiebt die Springform in den Ofen.
3. Der Käsekuchen wird jetzt für ca. 50 bis 60 Minuten bei 180 Grad gebacken.
4. Profi-Tipp: Je nach Backofen ist der Kuchen auch schneller fertig. Achtet darauf, dass der Kuchen nicht zu dunkel wird. Dann „wackelt“ einmal an der Form. Wenn die Creme in der Mitte fest ist und nicht „schwabbelt“, ist der Kuchen fertig.