

Käsekuchen (Rezept von Oma Elsbeth)

Maße der Kuchenform: Durchmesser oben 33cm / Boden 29cm / Höhe 5cm

- Boden (Mürbteig): 300 g Mehl, 150 g Butter (hart, in kleinen Stücken), 70 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei
- Rührgerät mit Knethaken verwenden; Zutaten in Schüssel oder Rührmaschine geben und mischen bzw. rühren, am Ende evtl. etwas Milch als Klebstoff zugeben falls nötig, die Mischung zu einem festen Klumpen kneten
- Form einfetten mit Butter, Boden darin auswellen, mit etwas Mehl
- Backofen vorheizen, 200 °C, Herd auf = (Ober- Unterhitze), Gitter kommt in 2.Reihe von unten
- Füllung (erster Topf):
 2 Becher Sahne (je 200g) schlagen; Sahne zuerst rühren, das spart Rührbesen sauber machen :-)
- Füllung (zweiter Topf):
 5 komplette Eier + 225 g Zucker schaumig rühren, ca. 3 min, wird wie dünner Pudding, 1 Vanillezucker dazu und ein paar Tropfen Zitronenaroma, alles gut verrühren

 + 500 g Mager-Quark, + 2 gehäufte Eßlöffel Mondamin feine Speisestärke, alles verrühren
- Sahne dazugeben und von Hand unterheben, das ganze auf den Boden gießen, evtl. Mandarinenstücke darin versenken (verteilen und untertauchen)
- backen bei 180 °C, lieber langsamer und länger, 1 Stunde oder etwas mehr (1 Std 10 min) + 10 min Nachwärme, fertig ist er wenn er reißt, oder reinstechen bis nichts mehr klebenbleibt; Backofentüre nicht zwischendurch öffnen (sackt sonst evtl. zusammen)
- nach 20 min. zum vollständigen Abkühlen aus der Form nehmen