

# KÄSEKUCHEN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Tortenboden:

- 300 g glattes Mehl
- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 120 g Butter
- 1 P. Vanillezucker
- 1/2 P. Backpulver
- 1 Prise Salz

### Topfenfüllung:

- 750 g Topfen
- 2 P. Vanillepuddingpulver
- 1/2 l Milch
- 200 g Zucker
- geriebene Zitronenschale
- 3 Eier

- 2 EL Kristallzucker
- 1 EL zerlassener Butter
- gehobelte Mandelblättchen

## Zubereitung:

Ofen auf 175° vorheizen.

Aus Mehl, Backpulver, dem Ei, kleingeschnittener Butter, Zucker, Salz, und Vanillezucker einen Mürbteig kneten, im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

Für die Topfenfülle, aus 2 Packungen Puddingpulver, der Milch und dem halben Zucker einen Pudding kochen. Dafür 2/3 der Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. In der restlichen Milch das Puddingpulver und den Zucker glattrühren. Sobald die Milch zu steigen beginnt, das glattgerührte Puddingpulver dazugeben, auf kleiner Flamme kurz aufkochen lassen bis der Pudding einzudicken beginnt. Vom Herd nehmen. Eier trennen. Eigelb mit Topfen und Zitronenschale glattrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Pudding und Topfenmasse gut vermischen, Eischnee darunter heben.

Den Mürbteig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen, eine Lage abziehen und den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (28 cm) stürzen, die 2. Lage Backpapier abziehen, Ränder andrücken, überstehende Reste mit einem scharfen Messer abschneiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Topfenmasse auf den Mürbteig geben. Mandelblättchen mit zerlassener Butter und Kristallzucker vermischen und auf der Topfenmasse verteilen. Käsekuchen im Backrohr ca. 60 Minuten backen.