



Patricks fluffiger Käsekuchen



Patrick Geister hat lange an seinem Rezept getüftelt, bis der Käsekuchen genau so wurde, wie er sein soll: besonders fluffig. Inzwischen ist er bei den Kolleginnen und Kollegen so beliebt, dass er intern nur noch „Patricks fluffiger Käsekuchen“ genannt wird. „Es hat ein paar Versuche gebraucht, aber jetzt ist er genau richtig“, erzählt Patrick Geister, Bereichsleiter Technik und Netzbetrieb.

Zutaten

für eine 26-cm-Springform

Für den Teig

200 g	Mehl
75 g	Zucker
75 g	Margarine
1	Ei
½ Pck.	Backpulver

Für die Füllung

125 g	Margarine
225 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
3	Eier
500 g	Quark, 30 % Fett
250 g	saure Sahne
250 g	süße Sahne

Anleitung

Für den Knetteig Mehl, Zucker, Margarine, Ei und Backpulver in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend zur Seite stellen.

Für die Füllung Margarine, Zucker, Vanillezucker, Vanillepuddingpulver und die Eier in eine Schüssel geben und cremig verrühren. Danach Quark und saure Sahne untermischen. Die süße Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser einfetten. Den Knetteig in der Form auslegen und dabei am Rand etwa 2 bis 3 cm hochziehen.

Die Füllung auf den Teig geben, glatt streichen und den Käsekuchen etwa 1 Stunde backen. Anschließend auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Besonders fluffig wird der Käsekuchen, wenn die geschlagene Sahne nur vorsichtig untergehoben wird.



Dieses Rezept finden

Sie auch online:

zusamme.de/rezepte