

Omas bester Käsekuchen

Für diese klassische, fast schon almodische Leckerei gibt es eine Menge Rezepte, die sich oft nur in Kleinigkeiten unterscheiden. Aber der Käsekuchen von Oma Siggi ist der mit Abstand beste, den du je gegessen hast. Fluffig, saftig, süß und cremig ist er ein echter Gaumenschmeichler. Um ihn perfekt hinzukriegen, musst du allerdings sehr sorgfältig zu Werke gehen. Und dann wirst du nie mehr einen anderen Käsekuchen essen wollen – garantiert.

Für den Teig brauchst du:

- 250 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- 1 Ei
- 120 g Butter
- 100 g Zucker

Und für die Füllung:

- 1 kg Magerquark
- 90 g Mehl
- 275 g Zucker
- 5 Eier
- 125 ml Milch
- 130 Butter



Zuerst machst du den Teig:

- Auf einem Backbrett oder in einer großen Schüssel alle Zutaten mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten.
- Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
- Den Teig in die Springform geben und die Form gleichmäßig dünn mit dem Teig auskleiden.

Jetzt kommt die Füllung:

- Die Butter in einem Topf zerlassen und beiseite stellen.
- In einer großen Schüssel den Quark cremig rühren.
- Zucker hinzufügen und gut einrühren.
- Das Mehl darüber sieben und sorgfältig einrühren.
- Die 5 Eier trennen und die Eigelbe einzeln nach und nach in die Masse einrühren.
- Jetzt die Milch hinzufügen und einrühren.
- Die zerlassene nur noch lauwarme Butter dazu und gut unterrühren.
- Die Eiweiße zu einem schön steifen Schnee schlagen.
- Den Eischnee sorgfältig unter die Quarkmasse heben.

Die Quarkmasse in die Springform füllen, die Form mittig in den auf 160° Umluft vorgeheizten Backofen schieben und ca. eine Stunde backen. Nicht erschrecken, wenn der Kuchen aufreißt, er schließt sich beim Abkühlen in der Form wieder. Anschließend mit einem Messer den Kuchen vom Rand lösen und aus der Form nehmen.