

# Käsekuchen auch ohne Quark (Springform 26 cm)

Da Quark in Thailand kaum erhältlich ist, hier eine Ersatzlösung. Das Rezept funktioniert selbstverständlich auch mit Quark. Die Mengenangaben der Aromen beziehen sich nicht auf die in Deutschland üblichen Aroma-Glasröhrchen sondern auf die in Thailand erhältlichen Aromen in kleinen Flaschen. Ein TL Zitronenaroma „Lemon Extract“ entspricht ca. der Schale einer geriebenen Zitrone. Ein TL Vanille Aroma „Vanilla Extract“ entspricht ca. einer Tüte Vanillezucker.

## Zutaten für Teig

250 g Mehl (all Purpose)  
1 gestrichener Teelöffel Backpulver  
125 g weiche Butter  
70 g Zucker  
1 Teelöffel Vanillearoma oder 1 Tütchen Vanillezucker  
1 Ei

## Zutaten für die Quarkmasse

1000 g Quark oder 450 g Saure Sahne „Soure Cream“ und 450 g Joghurt  
4 Eier  
130 g Zucker  
1 Teelöffel Zitronenaroma „Pure Lemon Extract“ oder geriebene Zitronenschale  
1 Tüte Käsekuchenhilfe oder 70 g Speisestärke (z. B. Potato Starch)  
Mandarinen oder klein geschnittene Pfirsiche aus der Konserve

## Vorbereitung

- 1 . Mandarinen/Pfirsiche abtropfen lassen
- 2 . Backofen rechtzeitig auf 160°C Umluft vorheizen

## Zubereitung Teig

- 3 . Weiche Butter mit Zucker verrühren
- 4 . Vanillearoma unterrühren
- 5 . Eiweiß und Eigelb eines Eies trennen
- 6 . Eigelb unterrühren und Eiweiß auf Seite stellen
- 7 . Mehl und Backpulver vermischen und zugeben
- 8 . Alles mit Knethaken kurz verkneten (ergibt sehr krümelige Masse)
- 9 . Teig zur Kugel zusammendrücken
- 10 . In Plastikfolie wickeln und ca. 30 Min. in Kühlschrank geben
- 11 . Teig in Springform geben, andrücken und mit Daumen am Rand hochziehen
- 12 . Teigboden vielfach mit Gabel einstechen

## Zubereitung „Quark“-Füllung

- 13 . Eiweiß und Eigelb von 4 Eiern trennen
- 14 . Eigelbe auf Seite stellen
- 15 . Eiweiße, auch das vom Teig mit 65 g Zucker steif schlagen und auf Seite stellen
- 16 . Käsekuchenhilfe/Speisestärke mit etwas Quarkmasse verrühren
- 17 . Restliche Quarkmasse unterrühren
- 18 . Zitronenaroma unterrühren
- 19 . Die vier Eigelbe und 65 g Zuckers unterrühren
- 20 . Mandarinen unterheben
- 21 . Eischnee vorsichtig unterheben
- 22 . Quarkmasse in Form füllen

## Backen

- 23 . Kuchen bei 160 °C Umluft, ca. 75 Minuten backen
- 24 . Nach 40 Min evtl. mit Alufolie abdecken damit er nicht zu dunkel wird.
- 25 . Kuchen abkühlen lassen
- 26 . Kuchen über Nacht im Kühlschrank kalt stellen (Quarkmasse wird erst dort später fest)
- 27 . Springform leicht lösen und mit Messer Rand und Boden lösen