Cremiger Käsekuchen vom Blech

Der cremige Käsekuchen vom Blech ist immer ein Klassiker und dieses Rezept wird von Generation zu Generation weitergegeben.

Verfasser: Evelyna

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Foto: Evelyna

Zutaten

Für den Knetteig

375 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
2 Stk.	Eier
200 g	Zucker
100 g	Butter

Für den Belag

1 kg	Magertopfen
1 Packung	Vanillepuddingpulver
150 ml	Sonnenblumenöl
220 g	Zucker
250 ml	Milch
4 Stk.	Eier
3 Dosen	Mandarinen

Zubereitung

1. Dieser Käsekuchen ist für ein hohes Blech oder eine große Auflaufform vorgesehen. Zuerst wird der Knetteig zubereitet: Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben.

2. Zucker, Eier und Butter dazugeben und die Zutaten mit den Händen zu einem festen Knetteig

verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

3. Nach der Ruhezeit den Knetteig auf einem großen Stück Backpapier beliebig dick etwas größer als die Form oder das Blech ausrollen. Die Menge der Zutaten ist großzügig bemessen, sodass bei einem eher dünnen Boden vom Teig etwas übrig bleibt, den man dann anderweitig verarbeiten kann.

4. Den ausgerollten Boden mit dem Backpapier in die Form oder auf das Blech gleiten lassen und gut festdrücken. Den Rand etwa 2 Zentimeter hochziehen und mit einem Messer begradigen.

5. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Belag die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. 4 Eier und Zucker schaumig verrühren. Puddingpulver, Sonnenblumenöl, Topfen und Milch nacheinander unterrühren. Zum Schluss die Mandarinen unterheben.

6. Den Belag gleichmäßig auf den Boden streichen und den Kuchen in den Ofen schieben. Etwa 35 Minuten lang backen lassen.

Tipp

Man kann den Mandarinensaft beim Abgießen auffangen und daraus einen Tortenguss zubereiten, der Kuchen schmeckt aber auch ganz ohne Guss.