Zitronen-Käsekuchen

Der Zitronen-Käsekuchen ist eine feine Mehlspeise. Das Rezept mit Mürbteig-Boden und Frischkäse, Magertopfen Füllung wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

für den Boden

200 g	Mehl
1 Prise	Salz
40 g	Staubzucker
1 Stk.	Ei
100 g	Butter (kalt)

für die Füllung

175 g	Frischkäse
250 g	Magerquark
100 g	Schlagobers (Sahne)
2 Stk.	Eier
60 g	Zucker
2 Stk.	Bio-Zitronen
1 Packung	Vanillezucker
10 g	Speisestärke

Zubereitung

1. Für einen köstlichen **Zitronen-Käsekuchen** beginnst du damit, alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel zu geben und sie zu einem geschmeidigen Teig zu kneten. Dieser Teig

bildet später die perfekte Basis für deine leckere Käsekuchenkreation. Du fettest eine Tarteform (24 cm) leicht ein und drückst den Teig hinein, wobei du besonders am Rand eine kleine Erhöhung formst. Mit einer Gabel stichst du ein paar Löcher in den Teigboden, um sicherzustellen, dass er gleichmäßig backt. Decke die Form mit Frischhaltefolie ab und stelle sie für rund eine Stunde in den Kühlschrank.

2. Nach dieser Zeit holst du die Tarteform wieder hervor und beginnst mit dem Backen. Bei einer Temperatur von 180 °C Ober- und Unterhitze kommt der Teig für etwa 20 Minuten in den Backofen. Dieser erste Backschritt, bekannt als blind backen, sorgt für eine knusprige und stabile Basis für deine Zitronen-Käsekuchenfüllung.

3. Während der Teig vor sich hin backt, hast du Gelegenheit, die Füllung vorzubereiten. Nimm einen Schneebesen zur Hand und rühre sorgfältig alle Zutaten für die Füllung zusammen. Die frischen Zitronen verleihen deinem Käsekuchen eine angenehme Säure, die perfekt mit der cremigen Konsistenz harmoniert.

4. Gib die vorbereitete Füllung auf den Kuchenboden und backen den Zitronen-Käsekuchen zirka 30 Minuten im Ofen goldbraun. Danach vollständig auskühlen lassen und servieren. Am besten kommt der Käsekuchen gut gekühlt auf den Tisch, wo er mit seiner erfrischenden Zitronennote und der cremigen Konsistenz alle Gaumen verzaubern wird.

Tipp

Den Zitronen-Käsekuchen nach Lust und Laune mit Zitronenscheiben und Minzeblätter dekorieren.