



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H

Rezept im Monat April Käsekuchen (wie ich ihn liebe)

Mürbeteig:
250g Mehl
125g Butter
100g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Msp. Backpulver

Füllung:
500g Magerquark, abgetropft
300g Schmand oder Crème Fraiche
250g Zucker
5 Eier (getrennt)
½ Vanilleschote (ersatzweise ½ Päckchen Vanillezucker)
1 Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)
10g Mondamin

Zubereitung:

Den Magerquark über Nacht in einem feinen Sieb oder Tuch abtropfen lassen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten. In Folie einwickeln und ½ Stunde kalt stellen.

Die Eier trennen. Etwas Eigelb zum Bestreichen aufheben. Von der Bio-Zitrone die Schale abraspeln (Microplane®-Reibe) und den Saft auspressen. Vanilleschote auskratzen. Die Eigelbe mit dem Zucker und Zitronensaft schaumig schlagen. Nach und nach die übrigen Zutaten – bis auf das Eiweiß - einrühren.

Nun den Teig mit den Händen weich kneten und ausrollen. In einer gefetteten Springform den Boden und einen 3 cm hohen Rand auslegen. Ganz zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß mit einem Spatel unter die Füllung heben. Die Springform damit ausgießen und bei 180° 45 Minuten backen. Das übrige Eigelb mit etwas Wasser verrühren und nach ungefähr 20 Minuten die Oberfläche des Käsekuchens damit bepinseln.

Käsekuchen wurde zu meinem Lieblingskuchen, weil es in meiner Kindheit an meinem Geburtstag im Winter keine Erdbeeren gab. Obst aus der Dose wollte ich nicht, also backte meine Mutter immer Käsekuchen.

Käsekuchen kann scheußlich schmecken: zu trocken, zu fett, griesig und krümmelig, zu schaumig, wie Gummi. Oder aber genial, wie der Käsekuchen aus meinem Rezept. Ich habe dazu hunderte von Rezepten ausprobiert und weiter entwickelt, bis ich den einzig wahren, unübertrefflichen Käsekuchen gebacken

hatte. Und das Gute: Es ist gar nicht so schwer, auf Puddingpulver oder Käsekuchenhilfe können Sie dabei getrost verzichten.