Marcels Käsekuchen
Käsekuchen hat das Zeug zum Lieblingskuchen. Auch unser Konditormeister Marcel Seeger liebt ihn. Er verrät sein ganz persönliches Rezept und zeigt, wie er auf jeden Fall wunderbar saftig gelingt.

Das Rezept
(für eine Backform von 26 cm Durchmesser)

Zutaten für den Mürbeteig

- 75 g Zucker
- 125 g Butter, leicht gekühlt
- 1 Ei (Gr. M)
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl (Typ 550)

Zubereitung
Zucker, Butter, Vanillemark und Salz kurz vermengen. Ei und Mehl zugeben und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen (so kann sich der Teig binden und Sie können ihn besser ausrollen). Anschließend ein Stück Teig von 350 Gramm abnehmen und auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen.
Die gefettete Springform oder einen gefetteten Tortenring von 26 Zentimetern Durchmesser und sieben Zentimetern Höhe, mit Backpapier einschlagen und mit dem ausgerollten Mürbeteigboden auslegen.
Aus dem verbliebenen Mürbeteig eine Rolle formen, in den Tortenring oder die Springform einlegen und am Rand hochdrücken. Der Rand sollte eine Höhe von etwa drei Zentimetern haben.
Den Mürbeteigboden im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober-, Unterhitze circa zehn Minuten hellgelb vorbacken. Danach abkühlen lassen.

Zutaten für die Füllung

- 1 kg Magerquark
- 4 Eier (Gr. M)
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 ml Speiseöl
- 10 g Vanillezucker
- 40 g Puddingpulver

Zubereitung
Den Quark gut abtropfen lassen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit 100 Gramm Zucker und der Prise Salz zu einem festen Schnee aufschlagen.
Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker kurz aufschlagen. Quark, Speiseöl, Puddingpulver und Vanillezucker vorsichtig unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben und alles zusammen behutsam glattrühren. Die fertige Masse in den Tortenring mit dem angebackenen Mürbeteigboden füllen und glattstreichen.
Den Käsekuchen im vorgeheizten Backofen bei 150° C Ober-, Unterhitze für 70 bis 80 Minuten goldgelb backen. Zum Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und die Backzeit gegebenenfalls anpassen. Sollte der Käsekuchen noch einen Moment brauchen, können Sie ihn mit einem Stück Backpapier abdecken, damit er auf der Oberfläche nicht zu viel Farbe nimmt.
Nach dem Backen den Käsekuchen vollständig auskühlen lassen und erst dann den Ring entfernen. Wenn er noch warm ist, könnte er beim Entfernen des Rings in die Breite laufen.

Tipp: Wer mag, kann den Käsekuchen noch mit etwas Puderzucker garnieren.