

Buttermilch – Käsekuchen

So himmlisch zart und saftig! Ein Hochgenuss für alle Käsekuchenfans!

glutenfrei, weizenfrei

Für eine Springform mit 26cm Durchmesser



Für den Teig:

1 Grundrezept [Mürbeteig](#)

Für den Belag:

500g Magerquark

500ml Buttermilch

150g Butter, flüssig

2 Eier

170g Zucker

1 P. Vanillepuddingpulver

2 P. Vanillezucker

1. Den Mürbeteig nach Anleitung herstellen, eine gefettete Springform damit auslegen und einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig mitsamt der Springform etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Für den Belag alle Zutaten verrühren und auf den Mürbeteig geben.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 65 Minuten backen. Den Kuchen nach der halben Backzeit mit Alufolie locker abdecken, damit der Kuchen nicht dunkel wird.

4. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und KOMPLETT in der Form auskühlen lassen. Achtung! Der Kuchen ist direkt aus dem Ofen sehr weich! Der ausgekühlte Kuchen ist jedoch schön schnittfest, saftig und köstlich!



