

Zutaten

- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Tarteform (ca. 24 cm)
- 100 g Butter
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 2 g Salz
- 35 g Speisestärke
- 250 g Magerquark
- 200 g Schmand

Backen, Kuchen

Käsekuchen-Tarte

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Käsekuchen-Tarte. Einfach nachzubacken! Besuchen Sie Kochateliers für mehr tolle Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
2. Butter würfeln. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Butter, Puderzucker, Eigelb, Salz, Zitronenschale und Vanille verkneten. Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 1 Stunde kalt stellen. Backform mit weicher Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Form mit dem Teig auslegen und leicht andrücken. Am Rand glatt abschneiden, Teig mit einer Gabel einstechen. Im Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze 10-15 Minuten blind backen.
3. Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
4. Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale cremig verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Speisestärke zugeben, unterrühren. Magerquark und Schmand nach und nach unterrühren.
5. Käsekuchenmasse in die Tarteform einfüllen und glatt verstreichen. Im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.