Einfacher Zitronen-Mascarpone-Käsekuchen



Zutaten Teig

- 120 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei (M)
- 250 g Mehl

Zutaten Füllung

- 500 g Mascarpone
- 500 g Quark (40%)
- 4 Eier (M)
- 180 g Zucker
- 2 TL Vanille Extrakt
- 2 PK Vanille-Puddingpulver
- 400 ml Sahne
- 3 EL Zitronensaft

Außerdem

- 15 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Butter, Zucker und Ei für 2 Minuten schaumig aufschlagen.
- Mehl auf die Masse sieben und zu einem Mürbeteig verarbeiten.
- Den Teig in die gebutterte Backform geben, einen Rand hochziehen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Mascarpone, Quark, Eier, Zucker, Vanille Extrakt , Vanille-Puddingpulver, Sahne und Zitronensaft mit einer Küchenmaschine oder Handmixer für 1 bis 2 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen, auf den vorbereiteten Boden verteilen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170° C für ca. 50 -60 Minuten backen. Tipp: Sollte der Käsekuchen zu stark bräunen, den Kuchen nach 40 Minuten mit Backpapier abdecken.
- Nach dem Backen die Backofentüre einen Spalt breit öffnen und den Käsekuchen darin vollständig auskühlen lassen.
- Den Käsekuchen vor dem servieren aus der Backform lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©