



Käsekuchen mit Tonkabohne

Zutaten für den Teig

65g Butter	schaumig rühren
65g Zucker	einrieseln lassen und mit
1P. Vanillezucker	und
1 Ei	verrühren
150g Mehl	mit
1/2 Tl. Backpulver	vermischen, über die Butter - Zuckermasse sieben und zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

Zutaten für die Masse

1kg Quark (20%)	mit
250g Zucker	verrühren
5 Eier	nach und nach unterrühren
250g Butter	schmelzen und langsam einrühren
1 Tasse Milch	mit
1P. Vanillepuddingpulver	und
1P. Vanillezucker	verrühren
3 Stk. Tonkabohnen	auf einer feinen Küchenreibe in die Käsemasse reiben

Die Springform 26 oder 28 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten. Den Mürbeteig auf dem Boden ausrollen und einen kleinen Rand hochdrücken. Die Käsemasse gleichmäßig verteilen und bei 175°C ca 1 Std in den Backofen.

Möchten Sie den Käsekuchen als Blechkuchen backen, empfehle ich Ihnen die Menge für den Mürbeteig zu verdreifachen und die Mürbeteigmasse zu halbieren und die andere Hälfte für einen anderen Kuchen z.B. Apfel-Streusel mit Vanillepfeffer zu verwenden oder ihn einzufrieren.

Viel Spaß beim Backen und Guten Appetit!

Küchenmeister, Peter Sauer