



## Käsekuchen mit Joghurthaube

---

Gebackener Käsekuchen mit einer dicken Schicht aus Magermilch-Joghurt.

### Zutaten:

---

Für den Mürbeteig:

75g Butter

75g Zucker

125g Mehl

1 Prise Salz

2 Eßlöffel Wasser

Für die Quarkmasse:

4 Eier

100g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

750g Magerquark

1 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack

Für die Joghurt-Masse:

12 Blatt weiße Gelatine

1000g Magermilch-Joghurt

abgeriebene Schale einer Zitrone

Zitronendreiecke zum Verzieren

Mehl für die Arbeitsfläche

### Zubereitung

---

Mürbeteig: Butter, Zucker, Mehl und Salz mit dem eiskalten Wasser zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Mürbeteig für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Boden einer 26cm Springform mit dem Mürbeteig belegen, Mehrmals mit der Gabel einstechen und am Rand gut andrücken. Für den nächsten Arbeitsschritt kalt stellen.

Quarkmasse: Eier mit Zucker und einem Päckchen Vanillezucker cremig schlagen. Magerquark und Vanillepuddingpulver unterrühren. Quarkmasse in die Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) für etwa 60 Minuten backen. Den Kuchen mit dem Messer vom Springformrand lösen und nochmal 30 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Danach aus dem Ofen holen und den Käsekuchen in der Springform vollständig auskühlen lassen.

Joghurt-Masse: Gelatine einweichen. Joghurt, Zucker und Zitronenschale mischen. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. 3 bis 4 Eßlöffel Joghurt unterrühren und dann die Gelatine unter den restlichen Joghurt unterziehen.



Kuchen aus der Springform nehmen, auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenrand (Springformrand geht zur Not auch) einfassen. Joghurtmasse aufgießen und die Torte für mindestens 3 bis 4 Stunden kalt stellen.

Tortenrand entfernen und die Torte nach Belieben mit Zitronenecken verzieren.