

# Fluffig, fruchtig und saftig: Käsekuchen mit Pfirsich und Quark

**Saftiger und leichter geht es nicht: Dieser Käsekuchen mit Pfirsich bietet cremigen Quark und feinen Boden aus Mürbeteig. Das Rezept von SWR4 Konditor Joachim Habiger verspricht wahren Sommer-Genuss – beherzigt man ein paar Kniffe!**

Schwierigkeitsgrad: leicht  
Koch/Köchin: Joachim Habiger

## Für den Mürbeteig:

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter (kalt)
- 1 Ei (50g)
- 1/2 TL Backpulver

## Für die Käsefüllung:

- 3 Eier (getrennt in Eigelb und Eiweiß)
- 70 g Zucker
- 1 Packung Puddingpulver
- 200 ml geschlagene Sahne
- 500 g Quark (kein Magerquark)
- 4 reife Pfirsiche oder 1 Dose Pfirsiche

## Außerdem:

- Eine Springform (Durchmesser 26 Zentimeter)

## So bereiten Sie den Käsekuchen mit Pfirsich und Quark zu

### Grundrezept Mürbeteig

Aus Mehl, Zucker, kalter Butter, dem Ei und dem Backpulver wird rasch auf der Arbeitsplatte ein Mürbeteig hergestellt. Dieser sollte man für zirka 30 Minuten kühl stellen.

***Tipp: Den ausgerollten Teig zunächst falten, in die Form einlegen und dann wieder auseinanderklappen. Danach nur noch den Rand gerade schneiden!***

### Die Käsefüllung

Das Eiweiß wird mit etwas Zucker steif geschlagen. Ebenso wird die Sahne aufgeschlagen.

***Tipp: Das Eiweiß nicht zu steif schlagen, dann lässt es sich besser unter die Käse-Masse heben. So entstehen kein "Nester"!***

Der Quark, der restliche Zucker, die drei Eigelbe und das Puddingpulver werden verrührt. Dann werden vorsichtig das Eiweiß und die geschlagene Sahne untergehoben.

***Tipp: Für die Masse des Käsekuchens sollte man keinen Magerquark verwenden! Denn bei zu wenig Fett leidet der Geschmack.***

Die Pfirsiche werden in Würfel oder Scheiben geschnitten und auf dem Mürbeteig gleichmäßig verteilt.

***Tipp: Wenn Sie frische Pfirsiche verwenden, legen sie diese kurz in heißes Wasser. Dann lässt sich die Haut leichter abziehen. Zuletzt noch die Kerne entfernen und die Früchte in feine Scheiben schneiden!***

Anschließend die Käsefüllung einfüllen und gut verstreichen. Dann die Springform in den vorgeheizten Backofen geben.

Nach etwa 15 bis 20 Minuten kurz herausnehmen und den Rand mit einem spitzen Messer einschneiden. Danach den Käsekuchen weiter backen, insgesamt zirka 45 Minuten.

***Tipp: Wenn Sie beim Käsekuchen den Rand einschneiden, kann Luft entweichen. So entstehen keine Risse und der Kuchen wird gleichmäßig hoch!***

**Backtemperatur:** Zirka 45 Minuten bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze)

SWR4 Baden-Württemberg | Jörg Ilzhöfer | 16.08.2023