

Mausestarker Käsekuchen für Kinder

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

Für den Teig

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Butter (weiche)
- 100 g Zucker
- 1 Ei



Für die Käsemasse

- 1 kg Quark
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 600 ml Milch
- 60 g Butter (flüssige)
- 1 Prise Salz

Als Deko

- 12 Speckmäuse
- Lebensmittelfarbe (gelbe)

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 70 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 100 Minuten

Zubereitung

1. Gib den Zucker, die Butter, das Mehl und das Ei in eine Schüssel und knete sie zu einem geschmeidigen **Teig**.
2. Färbe ihn anschließend mit etwas Lebensmittelfarbe gelb ein, so dass er wie echter

Käse aussieht.

3. Fette deine Springform ein und gib $\frac{3}{4}$ des Teiges auf den Boden. Backe den Boden 10 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Backofen.
4. Bereite während der Backzeit die **Käsemasse** zu: Mixe dafür alle Zutaten zu einer einheitlichen Masse und färbe auch diese wieder käse-gelb ein.
5. Hole den Mürbeteigboden nach 10 Minuten wieder aus dem Ofen und forme aus dem restlichen Teig einen Rand an der Springform.
6. Gib die Käsemasse auf den Boden und schiebe die Springform für eine weitere Stunde zurück in den Backofen.
7. Lasse den Käsekuchen nach der Backzeit im Ofen auskühlen. Stecke einen Holzlöffel zwischen Ofen und Ofentür, so dass etwas Luft entweichen kann.
8. Zum **Dekorieren** kannst du aus Marzipan oder Fondant kleine Mäuse formen, die sich dann im Kuchen verstecken. Du kannst aber auch einfach kleine Schaumgummi-Mäuse nehmen. Kleine Käselöcher bildest du, indem du den Kuchen an einzelnen Stellen mit einem Teelöffel etwas aushöhlst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

