

Käsekuchen - Gebackener 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

FUER DEN TEIG

140	Gramm	Kalte Butter/Margarine
140	Gramm	Zucker
2		Eier; Gew.-Kl. 3
300	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
		Fett; fuers Blech

FUER BELAG UND GUSS

6		Eier; Gew.-Kl. 3
240	Gramm	Zucker
2	Essl.	Zitronensaft
3/4	Ltr.	Milch
2	Pack.	Puddingpulver;
		Vanille Geschmack
1	kg	Magerquark
350	ml	Oel
		Pudertzucker; zum Bestaeuben

Anleitung:

Fuer den Teig Fett in Floeckchen, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver in eine Ruehrschuessel geben. Zuerst mit den Knethaken des Handruehrgeraetes kruemelig verkneten. Dann mit den Haenden schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Backofen einschalten und auf 200 GradC stellen. Eine Fettpfanne (35x40cm) gut fetten. Den Teig darauf mit den Haenden gleichmaessig verteilen. Fuer den Belag 4 Eier trennen. Die Eigelbe und 2 ganze Eier, 200g Zucker und Zitronensaft verruehren. Milch, Puddingpulver, Quark und Oel nacheinander verruehren. Quarkcreme auf den Teig giessen und glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von oben ca. 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit das uebrige Eiweiss mit dem Handruehrgeraet sehr steif schlagen. 40g Zucker dabei einrieseln lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Eischnee vorsichtig mit dem Teigschaber gleichmaessig auf die Quarkmasse streichen. Nun auf der zweiten Schiene von unten ca. weitere 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Pudertzucker bestaeuben

Zubereitungszeit: ca.1 1/4 Std.

Pro Stueck ca. 380 kcal/1590 kJ E 10 g,F 23 g,Kh 31 g