

Käsekuchen mit Gemischtem Obst

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 20 Stücke

2	Dosen	Fruchtcocktail (à 850 ml)
100	Gramm	Butter oder Margarine, Weiche
350	Gramm	Zucker
7		Eier (Gr. L)
350	Gramm	Mehl, evtl. mehr
1	Pack.	Backpulver
1/2	Tasse	Milch, (ca. 100 ml)
3	Pack.	Vanillinzucker
1	Essl.	Öl
1	kg	Magerquark
250	Gramm	Schmand oder Creme fraîche
3	Pack.	Puddingpulver "Vanille" (für je 1/2 l Milch; zum Kochen)
2	Pack.	Tortenguß, klarer
1 1/2	Essl.	Zucker
200	Gramm	Schlagsahne

Anleitung:

1. Früchte abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Früchte evtl., bis auf ca. 20 zum Verzieren, würfeln. Fett und 150 g Zucker schaumig schlagen. 3 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren. Auf eine gefettete Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) streichen.

2. 4 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb, 150 g Zucker und 2 Päckchen Vanillinzucker schaumig schlagen. Öl, Quark, Schmand und Puddingpulver nacheinander unterrühren. Eischnee und Früchte unterheben, auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 30 - 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Tortengusspulver und 1 1/2 EL Zucker mischen. Mit 550 ml Fruchtsaft verrühren und unter Rühren aufkochen. Kuchen damit bestreichen. Sahne und 1 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. Kuchen mit Sahne und Rest Früchten verzieren.

Tip: lässt sich prima einfrieren

Wartezeit: 2 - 3 Std.

Zubereitungszeit : ca. 1 1/2 Std.

370 kcal;1550 kJoule;Eiweiß:12 Gramm;Fett:13 Gramm;Kohlenhydrate:49 Gramm