

Käsekuchen II

Zutaten

Mürbeteig:

75 g Butter
75 g Zucker
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Belag:

500 g Quark (Schichtkäse)
150 g Zucker
1 Ei
2 Eigelb
1 Pk. Vanille-Puddingpulver
1/8 L Öl
1/2 L Milch

Baiser:

2 Eiweiß
2 EL Zucker

Zubereitungszeit: 30 Minuten plus Backzeit 45+15 Minuten (bei 180°C)

1. Eine Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Mehl, Backpulver und Zucker auf die Arbeitsplatte häufen. In der Mitte eine Mulde drücken und das Ei in die Mitte geben. Butter auf dem Rand verteilen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig ausrollen, in die Form geben und dabei einen Rand von ca. 3 cm hochdrücken.
3. Quark, Zucker, Eier, Vanille-Puddingpulver, Öl und Milch in der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verrühren und auf den Teig geben und bei 180°C (Ober- und Unterhitze) zunächst 45 Minuten backen.
4. Inzwischen für den Baiser das Eiweiß und den Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und nach 45 Minuten auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen noch 15 Minuten weiter backen, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



Der Belag ist sehr flüssig, wird jedoch beim Backen fest. Der Kuchen ist sehr lecker, gelingt immer und fällt nicht ein.