

Käse-Blechkuchen mit Baiserhaube

Saftiger Käsekuchen mit Knetteig-Boden und Baiserhaube vom Backblech.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Fett

Mürbeteig:

300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
140 g weiche Butter oder Margarine
140 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)

Füllung:

200 g Zucker
2 Eier (Größe M)
4 Eigelb (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
750 ml Milch
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
1 kg Speisequark (Magerstufe)
300 ml Sonnenblumenöl

Eiweißmasse:

4 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker

1 Vorbereiten:

Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knetmaschinen) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz verkneten. Teig auf dem Boden der Fettpfanne ausrollen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Boden in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.



3 Füllung:

Zucker, Eier und Eigelb in einer großen Schüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. schaumig schlagen. Finesse und Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Puddingpulver, Quark und Öl hinzufügen und unterrühren. Masse auf den Boden gießen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

4 Eiweißmasse:

Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen. Eischnee in kleinen Portionen auf die Füllung geben und verstreichen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Min.

Kuchen in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
- Schneiden Sie den Kuchen in kleine quadratische Stücke und servieren ihn als Dessert.

