




Käsekuchen-Happen

So einfach wird aus Käsekuchen mit Rührteig vom Blech ein köstliches Fingerfood mit fruchtigem Obst!

etwa 130 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backrahmen

Rührteig:

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

Käsemasse:

4 Eiweiß (Größe M)
4 Eigelb (Größe M)
125 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
1000 g Speisequark (Magerstufe)
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche
Classic

Zum Verzieren:

gemischtes Beerenobst
Dr. Oetker Schoko-Zebra-
Röllchen
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

Außerdem:

Holzspieße

Wie macht man fruchtige Käsekuchen-Happen?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und einen Backrahmen (40 x 30 cm) daraufstellen.
Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen.

3 Käsemasse zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb mit Zucker und Vanillin-Zucker gut verrühren. Puddingpulver unterrühren. Quark und Crème fraîche hinzufügen und unterrühren. Eischnee unterheben. Die Käsemasse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech mit dem Backrahmen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren:

Backrahmen lösen und entfernen. Kuchen in kleine Quadrate schneiden. Beerenobst verlesen, evtl. waschen und trocken tupfen. Früchte auf Spieße stecken. Jedes Kuchenstück mit einem Fruchtspieß, Zebra-Röllchen oder Schoko-Herzen nach Belieben verzieren.