





Quarkkuchen

Blechkuchen mit Quarkbelag und Baiser

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Eigelb (Größe M)

Käsemasse:

750 g Speisequark (Magerstufe)
3 Eigelb (Größe M)
60 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack

Belag:

5 Eiweiß (Größe M)
80 g Puderzucker

1 Knetteig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

3 Teig zu einer Rolle formen und auf dem Backblech ausrollen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

4 Käsemasse:

Alle Zutaten der Reihe nach in einer Rührschüssel glatt rühren. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und glatt streichen.



5 Belag:

Eiweiß sehr steif schlagen, Puderzucker nach und nach unterrühren.
Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die Käsemasse ein Gittermuster spritzen und weiterbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß müssen Schüsseln und Rührstäbe absolut fettfrei sein und es darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein.

