

Odenwälder Käsekuchen

Käsekuchen mit Baiserdecke



Menge für eine
Springform Ø 26 cm

ZUTATEN

Mürbeteig für den Boden:

150 g Weizenmehl, Type 405, gesiebt
60 g Zucker
1 Prise Salz
65 g Butter, zimmerwarm
1 Ei (M)

Käsemasse:

3 Eigelbe (M)
150 g Zucker, fein
500 g Quark, 20 % – Molke abgeschüttet
2 Becher Schmand, 24 % (400 g)
150 g geschmacksneutrales Öl, z. B. Rapsöl
250 ml Milch, 1,5 % oder 3,5 %
1 Päckchen Puddingpulver (42 g) –
Sahnegeschmack

Baiserguss:

3 Eiweiß (M)
1 Prise Salz
3 große EL Zucker (50 g)
200 g von der Käsemasse (s. o.)

Außerdem:

Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten
nach Belieben Puderzucker zum
Bestäuben

ZUBEREITUNG

❖ Den Backofen auf 200 °C vorheizen, den Rost auf der untersten Schiene einschieben.

❖ Die Zutaten für den Mürbeteig in einer weiten Rührschüssel oder auf der Arbeitsplatte mit den Händen zusammenkneten. Den Boden der Springform fetten.

❖ Die Teigkugel in die Form legen. Der Teig ist sehr weich, daher lässt er sich nicht ausrollen, man drückt ihn einfach mit den Händen auf den Formboden oder behilft sich mit einer kleinen Teigrolle. Es wird kein Rand geformt.

❖ Den Boden 10 Minuten backen. Die Form aus dem Ofen holen und den Boden in der Form abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C herunterstellen.

❖ In der Zwischenzeit die Käsemasse zubereiten. Dafür die Eigelb mit dem Zucker mit den Schneebesen des Küchenmixers zusammenrühren.

❖ Dann den Quark, den Schmand und zum Schluss das Öl unterrühren.

❖ Das Puddingpulver in die Milch einrühren und das Milchgemisch in die Quarkmasse rühren.

❖ 200 g (ca. 1 Tasse voll) von der Quarkmasse abnehmen und beiseite stellen, den Rest in die Springform auf den vorgebackenen Boden gießen.

❖ Den Kuchen zunächst 50 Minuten backen.

❖ Gegen Ende der Backzeit den Baiserguss zubereiten. Dafür das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Schnee ganz steif ist und glänzt. Mit einem Teigspatel die zurückbehaltene Quarkmasse unterheben.

❖ Den Kuchen aus dem Ofen holen und den Baiserguss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

❖ Den Kuchen für weitere 20 bis 25 Minuten in den Ofen schieben – die Kuchenoberfläche sollte eine goldgelbe Farbe haben.

❖ Den Käsekuchen noch 15 Minuten im ausgeschalteten, leicht geöffneten Backofen stehen lassen, dann herausholen und in der Form weitgehend abkühlen lassen.

❖ Dann vorsichtig aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

❖ Nach Belieben vor dem Servieren mit wenig Puderzucker überstäuben.

Tip: Da der Kuchen optisch nicht so viel hermacht, kann man ihn ruhig mit Früchten, die man mag, belegen. Dekorativ sind zum Beispiel Physalis.

Schwierigkeitsgrad:
einfach

Zeitaufwand
ohne Wartezeiten,
Kochen, Backen: 45 Minuten

