

Käsekuchen mit Baiserhaube

Zutaten:

Boden:

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

Belag:

100g Zucker
250 g Speisequark
250 g Sahnequark
500 ml Milch
1 Paket Vanillepudding
1 Zitrone
2 Eigelb
1 Prise Salz
1 Tasse Öl

Baiserhaube:

2 Eiweiß
100 g Zucker

Zubereitung:

- Die Teigzutaten zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten.
- Eine Springform einfetten.
- Die Form mit dem Mürbeteig auslegen.
- Dabei ca. 4 cm Rand hochziehen.
- Für den Belag Eigelb und Zucker schaumig rühren.
- Öl, Quark und Salz unterrühren.
- Nach und nach Puddingpulver, Milch und Zitronensaft zugeben.
- Alles gut verrühren.
- Quark - Masse auf den Teig geben (sie ist noch sehr flüssig, wird beim Backen aber fest).
- Bei 175° C etwa 60 Minuten backen.
- Für die Haube Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
- Baisermasse auf den gebackenen Kuchen geben.
- Dabei mit einem Esslöffel kleine Mulden bilden und deren Enden hochziehen.
- Den Kuchen weitere 15 Minuten backen, bis die Oberfläche hellgelb gefärbt ist.