

Käsekuchen a la Knedlik

Zutaten Teig:

250 g Mehl
75 g Zucker
125 g Butter
1 Ei
½ Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten Füllung:

1000 g Schichtkäse
150 g Zucker
4 Eier
1 Päckchen Vanillepudding

Zubereitung:

- Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Im Kühlschrank den Teig zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.
- Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.
- Form mit dem Teig auslegen.
- Dabei einen Teigrand (ca. 3 cm hoch) hochziehen.
- Für die Füllung die Eier trennen.
- Käse, Puddingpulver, Zucker und Eigelb gut verrühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eischnee unter die Füllungsmasse heben.
- Füllung auf den Teigboden geben und glatt streichen.
- Bei 175° C etwa 60 - 70 Minuten backen.
- Nach der halben Backzeit evtl. mit Alufolie abdecken.