


Käsekuchen mit Käsekuchen Hilfe

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

Käsemasse:

4 Eiweiß (Größe M)

150 g Zucker

Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe

250 ml Milch

4 Eigelb (Größe M)

750 g Speisequark (Magerstufe)

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**Heißluft: etwa 150°C****2 Knetteig:**

Mehl mit 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. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen. Teigrolle als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht.

3 Käsemasse:

Eiweiß mit 1/3 des Zuckers sehr steif schlagen. Käsekuchen Hilfe mit übrigem Zucker in einer Rührschüssel mischen. **Nach und nach die Hälfte der Milch mit einem Schneebesen gründlich unterrühren.** Übrige Zutaten hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Eischnee unterheben. Käsemasse in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 70 Min.****4**

Kuchen noch etwa 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Springformrand lösen und den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Nach Belieben 100 g Rosinen unter die Käsemasse rühren.