

Käsekuchen mit Baiserhaube

Zutaten I 12 Portionen

Teig:

250 g	Weizenmehl
40 g	Zucker
120 g	Butter
1	Ei, Größe M
2 TL	Backpulver

Füllung:

5	Eigelb
800 g	Quark (20% Fett i.Tr.)
250 g	Zucker
500 ml	Vollmilch
120 g	Sonnenblumenöl
2 Pck.	Vanillepuddingpulver
1 Prise	Salz

Baiserhaube:

5	Eiweiß
100 g	Zucker

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit ca. 35 Min.

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig verkneten. Eine Auflaufform mit hohem Rand oder eine Springform einfetten. Den Teig in die Form drücken und dabei den Rand etwas hochziehen.
- Für die Quarkcreme die Eier trennen. Eiweiß zur Seite stellen. Eigelb und die restlichen Zutaten für die Füllung mit dem Mixer verrühren.
- Die Quarkmasse auf den Teig geben.
- Kuchen im vorgeheizten Ofen (200°C Ober-/Unterhitze oder 180° Umluft) ca. 20 Minuten backen.
- Eiweiß mit Zucker steifschlagen, auf den vorgebackenen Kuchen geben und glatt streichen.
- Den Kuchen noch einmal in den Backofen geben und etwa 15 Minuten weiterbacken, bis das Baiser goldbraun ist.

Tipp:

Damit das Baiser nicht zu stark zusammenfällt, den Kuchen im ausgeschalteten Backofen auskühlen lassen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 219 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
531 kcal	26,2 g	58,1 g	15,5 g	135 mg