



## Käsekuchen mit glanzvollem Auftritt

### Zutaten für den Knetteig

65 g Butter  
135 g Mehl  
1 Ei  
1 Tl Backpulver  
50 g Zucker

### Zubereitung Knetteig

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten – wenn man möchte, kann man ihn auch mit den Händen kneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und auf dem Springformboden (ca. 26 cm Durchmesser) ausrollen, am Rand den Teig etwas hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen und den Teig ca. 30 Min. kalt stellen

### Zutaten für die Füllung

750 g Quark  
1 Päckchen Sahnepudding  
(Pulver zum Kochen)  
150 g Zucker  
1 Zitrone (Saft)  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1/2 Liter Milch  
150 ml Sonnenblumenöl  
1 Ei  
3 Eigelb

### Zubereitung Füllung

Quark, Zucker und Puddingpulver mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Übrige Zutaten hinzufügen und alles auf niedrigster Stufe verrühren.

**Hinweis:** Die Masse ist sehr flüssig und spritzt! Man kann sie auch mit einem großen Rührbesen mit der Hand verrühren, dann spritzt es nicht so.

Die Füllung auf den gekühlten Boden gießen und im vorgeheizten Backofen, auf unterer Schiene backen.

Ober-/Unterhitze: 175 °C  
Gas: Stufe 2  
Umluft: 150 °C  
Backzeit: 45–50 Minuten

### Zutaten für das Baiser

3 Eiweiß  
100 g Zucker

### Zubereitung Baiser

Kurz vor Ende der Backzeit Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Eiweißmasse auf den heißen Kuchen streichen und mehrmals mit einer Gabel durchziehen, so dass eine „Mondlandschaft“ entsteht. Kuchen erneut in den Backofen schieben und fertig backen.

**Achtung:** Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze: etwa 140°C  
Umluft: etwa 120°C  
Backzeit: etwa 30 Minuten

Nun den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen (mind. 6 Stunden). Wenn der Kuchen kalt ist, bilden sich die goldenen Tröpfchen auf dem Baiser.

Quelle:

Rezept und Bild (oben) von Sandra Kolb: <http://samey-atelierfarbstil.blogspot.de/2014/01/rezept-goldtropfchentorte.html>