

Käsekuchen

Gâteau au fromage blanc

Für den Boden

200 Gramm Mehl

1 TL Backpulver

100 Gramm weiche Butter

1 Ei

75 Gramm Zucker

1/2 Päckchen Vanillezucker

Für den Belag

250 Gramm Speisequark 40%

500 Gramm Speisequark 20%

180 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

300 ml Milch, 100 ml süße Sahne

1 Päckchen Vanillepudding, Zitronenzesten



Den Backofen auf 200° vorheizen (Ober-/Unterhitze)

- 200 Gramm Mehl mit dem Backpulver mischen
- Die weiche Butter und das Ei vorsichtig unterkneten
- Zucker mit Vanillezucker mischen und dazugeben
- Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm) drücken, den Rand hochziehen und den Teig mit einer Gabel einstechen
- Den Speisequark mit Zucker und Vanillezucker mischen
- Das Ei hinzufügen, dann die Milch-Sahne-Mischung einrühren und zum Schluss die Zitronenzesten und den Vanillepudding unterheben
- Auf mittlerer Schiene im Backofen circa 75 Minuten bei 175° backen
- Nach 75 Minuten auf 150° reduzieren und weitere 10 Minuten backen
- Den Kuchen für mindestens eine Stunde im Ofen auskühlen lassen, danach bei Zimmertemperatur weiter auskühlen lassen
- Dann im Kühlschrank aufbewahren und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

Dazu passt:

- Milchkaffee
- Café Latte
- Noisette