



Käsekuchen mit Baiser - Goldtröpfchentorte

ZUTATEN TEIG:

270 g Mehl
70 g Zucker
130 g kalte Butter
1 Ei
1 TL Backpulver

ZUTATEN KÄSEMASSE:

500 g Schichtkäse
250 g Schmand
3 Eigelb (Eiweiß für Baiser)
140 g Zucker
1 Pck. Käsekuchenhilfe
150 ml Sonnenblumenöl
400 ml Milch

ZUTATEN BAISER:

3 Eiweiß
90 g Zucker

Käsekuchen mit Baiser - Goldtröpfchentorte

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Käsemasse die Eier trennen, die Eiweiß zur Seite stellen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Quark, Schmand und Käsekuchenhilfe dazugeben. Milch und Öl unterrühren.

Die Springform fetten. Den Teig etwas größer als die Springform ausrollen, auf den Boden der Form legen und den Rand mit den Fingern ca. 3 cm Rand hochziehen. Die Quarkmasse in die Form gießen. Den Kuchen etwa 55 Min. bei 175 °C auf der mittleren Schiene backen.

Nach ca. 45 Min. Backzeit das Eiweiß in einer sauberen Schüssel steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Backofen auf 150 °C herunterschalten. Den Eischnee auf dem Kuchen in Wellen verteilen und den Kuchen ca. 20 Minuten weiter backen.

Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen bei offener Tür noch ca. 10 Min. im Ofen lassen. Dann herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Nun mit einer Tortenhaube bedecken. Durch die beim Abkühlen entstehende Feuchtigkeit bilden sich die Goldtröpfchen. Je nach Geschmack kann man den Kuchen nach dem vollständigen Auskühlen noch in den Kühlschrank stellen, wodurch die Käsemasse fester wird.



Wir wünschen guten Appetit
Landesvereinigung Milch
Hessen e.V.

www.milchhessen.de