

Käsekuchen mit Baiser aka Tränenkuchen vom Blech

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Backblech zu bieten hat. Ein zarter Mürbeteig, eine cremige Quarkmasse und on top eine luftige Baiserhaube - die Tränen quasi. Oder die Goldtröpfchen.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Für den Boden alle Zutaten zu einem Teig verkneten, ausrollen und in das Backblech legen.

- 3 -

Für den Belag Eier und Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Zitronensaft mit Milch mischen und dazugeben. Puddingpulver, Quark und Öl unterrühren. Auf den Boden geben und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

- 4 -

Für den Baiser Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Auf der Quarkmasse verstreichen und erneut 10-12 Minuten backen.

Zutaten für 1 Blech

Für den Boden

150 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier
300 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver

Für den Belag

200 g Zucker
2 Eier
4 Eigelb
2 Esslöffel Zitronensaft
3/4 l Milch
2 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
1 kg Quark
350 ml Öl

Für den Baiser

4 Eiweiß
4 Esslöffel Zucker
1 Prise(n) Salz

Heute gibt es einen ganz besonderen Käsekuchen - einen Käsekuchen mit Baiser. Einen Tränenkuchen, eine Goldtröpfchentorte oder einfach das Beste, das dein