

Goldtröpfchen-Käsekuchen



Zutaten für den Boden:

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 70 g Butter + Etwas zum Einfetten
- 1 Ei

Zutaten für die Käsekuchenfüllung:

- 500 g Magerquark
- 140 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 150 ml Sonnenblumenöl

Zutaten für die Baiserschicht:

- 2 Eiweiß
- 50 g Puderzucker

Rezept:

1. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten.
2. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Zucker, Butter und das Ei dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und zu einem Boden und einem hohen Rand andrücken.
3. Die Springform für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Quark mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Vanillepuddingpulver verrühren. Das Ei und die Eigelbe dazugeben und kurz unterrühren. Nacheinander Sahne, Milch und Sonnenblumenöl unterrühren. Nicht wundern, die Käsekuchenfüllung soll so flüssig sein ;)
5. Die Springform aus dem Kühlschrank nehmen und die Käsekuchenfüllung auf den Boden geben. Den Kuchen für 70 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
6. Kurz vor Ende der Backzeit das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen und den Kuchen aus dem Backofen holen. Den Eischnee auf dem Kuchen verstreichen und den Kuchen nochmal für 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen.
7. Den Kuchen in der Springform abkühlen lassen. Dabei bilden sich dann die hübschen Goldtröpfchen. Und fertig! ;)