
Typ: Verschiedenes **Quelle:** private Mitteilung aus der Kiesbergstraße

Bemerkungen:

Zutaten:

A. TEIG
250 g Mehl
100 g Zucker
125 g Butter
1 Ei
1 Eierbecher Milch
½ Backpulver

B. FÜLLUNG
500 g Quark 20%
500 g Quark 50%
200 g Zucker
1 ½ Päckchen Vanillepudding (Dr.Oetker Bourbon Vanille)
2 Eier
¼ L Süße Sahne
½ L. Milch (3)

Rezept:

Die Zutaten unter A. mit bemehlten Händen auf dem Brett schnell zu einem Mürbeteig kneten und kaltstellen. (1)
Springform Durchmesser 28 cm mit Butter fetten. Mürbeteig auf dem Boden und am Rand gleichmäßig verteilen.(2)

Aus den Zutaten unter B. die Füllung zubereiten. Sahne und Milch kommen zuletzt..

Füllung einfüllen und Kuchen in den ungeheizten Backofen stellen. Bei 180° bei Ober-und Unterhitze 30 min backen, dann bei 180°Umluft weitere 30 min. backen (4)

(1) Ich mache in den Mehlberg eine Mulde, schüttele den Zucker auf den Rand, gebe die Butter in kleinen Stückchen auf den Rand und das Ei in die Mulde. Dann schneide ich mit einem großen Messer immer von aussen nach innen mischend den Berg in kleine Stückchen. Dann erst kippe ich die Milch dazu und arbeite mit den Händen weiter. (Ist nicht so viel Geknatsche und geht schneller)

(2) Der Rand darf nicht zu hoch sein, etwa 2/3 Höhe der Form. Am Besten macht man zuerst den Rand in Form einer daumendicken Wurst mit dem Umfang der Springform (in 2-3 Teilen). Wenn von der Wurst was übrig bleibt, ist es leichter es in dem Boden zu verteilen als wenn man vom Boden was wegnehmen muss, um den Rand zu ergänzen.

(3) Hatte nie die Nerven, die Milch da ganz reinzukippen sondern nur ca. 400 mL.

(4) Etwa 10 Minuten vor Ende lege ich auf die oberste Schiene des Ofens ein umgedrehtes Backblech, damit die Oberfläche nicht schwarz wird (Blech berührt nicht den Kuchen!). Und meist verlängere ich ihn um 5 Minuten auf 120°, stelle dann den Ofen aus und lasse den Kuchen im Ofen auskühlen.