

Käsekuchen (Sernik)

gelingt leicht

Für 1 Springform à Ø 26 cm bzw. 12 Stücke

Boden: 75 g Butter ♦ 125 g Weizenmehl Type 550 ♦ 75 g Zucker ♦ **Füllung:** 3 Eier ♦ 750 g Magerquark ♦ 170 g Zucker ♦ 1 P. Bourbon-Vanillezucker ♦ 1 P. Vanille-Puddingpulver ♦ 1 Bio-Zitrone ♦ 50 g Butter ♦ 50 g Rosinen ♦ **Außerdem:** 1 Springform à Ø 26 cm ♦ Backpapier ♦ Fett für die Form ♦ **Auf Wunsch:** Puderzucker für die Garnitur

1. Für den Boden Butter in kleinem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Backpapier auf den Boden der Springform legen, Springformrand aufsetzen, schließen, überstehendes Backpapier abschneiden und Springformrand fetten. Mehl mit Zucker und zerlassener Butter mit den Knethaken des Handrührers oder mit den Händen zu Streuseln verkneten. Streusel gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und mit den Fingern festdrücken.

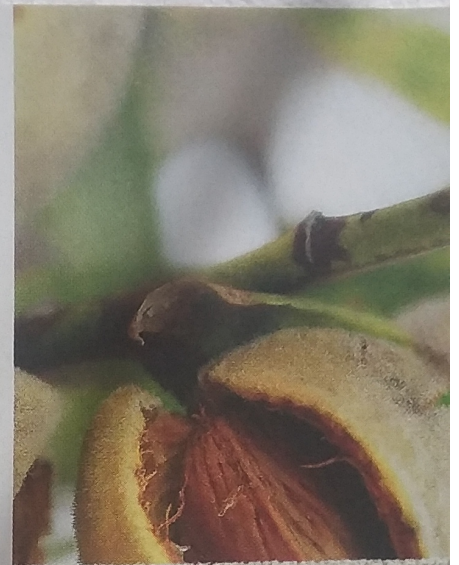
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Für die Füllung Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Quark, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver in eine große Schüssel geben. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, Schale fein abreiben und zugeben. Alles mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Butter in Topf zerlassen und zusammen mit den Rosinen unterrühren. Eischnee unter die Quarkmasse heben. Quarkmasse auf dem Boden verteilen und Kuchen ca. 30–35 Minuten backen, abkühlen lassen (s. Tipp) und vor dem Servieren auf Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Zeit: ca. 25 Minuten Arbeitszeit, ca. 35 Minuten Backzeit

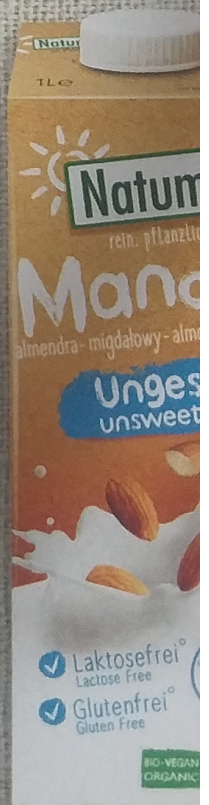
Pro Stück: ca. 315 kcal, 1320 kJ, 12 g EW, 43 g KH, 10 g F, 3 BE

KÜCHEN-TIPP

➤ Lassen Sie den Kuchen im ausgeschalteten, leicht geöffneten Backofen auskühlen, damit er nicht zusammenfällt.



Unsere neuen
Ein köni



Man nennt sie die
Zu Recht, wie wir f
Inhaltsstoffen und
Aroma ist die Mand