

Omas Rezeptesammlung

Omas Käsekuchen Vom Blech - Rezept Empfehlung !

Zutaten: Boden

140g Margarine/ Butter
140g Zucker
2 Eier Größe M
300g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
Fett für das Blech

Zutaten: Guss

4 Eiweiß
4 Esslöffel Zucker
Nach belieben Puderzucker zum Bestäuben.

Zutaten: Belag

200g Zucker
2 Eier
4 Eigelb
2 Essl. Zitronensaft
 $\frac{3}{4}$ Liter Milch
2 Päckchen
Vanillepudding zum
kochen
1 kg Magerquark
350ml Öl

Zubereitung

Für den Boden: Fett, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver mit dem Knethaken eines Handrührgerätes verkneten und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann den Teig gleichmäßig auf ein tiefes, gefettetes Backblech drücken.

Für den Belag: Zucker, Eier und Eigelb verrühren. Erst Zitronensaft und Milch dann Puddingpulver, Quark und Öl hinzugeben und alles gut verrühren. Die Quarkmasse auf dem Kuchen Boden geben, verteilen und im vor geheiztem Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Für den Kuchen Guss: In der Zwischenzeit Eiweiß steif schlagen, Zucker dabei einrieseln lassen. Den Kuchen nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen und den Guss auf die Quarkmasse verstreichen. Dann alles nochmals ca. 10 Minuten backen. Anschließend nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.