

Käsekuchen mit Baiser bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 kleine Dosen Mandarinen, 100 gr Margarine, 50 gr Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 1 Ei, 100 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Backpulver, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 375 gr Magerquark, 0,5 Päckchen Vanillepuddingpulver, 100 gr Zucker, 0,5 Teelöffel Zitronenschale, 80 gr Zucker.

Die Vorbereitungen:

Mandarinen sehr gut abtropfen lassen.

4 Eier trennen in 4 Eigelb und 2x2 Eiweiß.

Backblech mit hohem Rand oder Fettpfanne fetten und mit Mehl bestäuben.

Die Zubereitung:

Margarine, Zucker, Zitronenschale und Ei verrühren, dann Mehl und Backpulver untermengen. Teig auf das Blech geben und glattstreichen. Mit den abgetropften Mandarinen den ganzen Teig bedecken.

Quark, Puddingpulver, 100 g Zucker, Zitronenschale und 4 Eigelb glattrühren. 2 Eiweiß steif schlagen, locker unter die Quarkmasse heben. Quark auf die Mandarinen streichen, im vorgeheizten Ofen bei 175°C oder Umluft 150°C ca. 30 - 35 Min. auf der mittleren Schiene backen. Die anderen 2 Eiweiß steif schlagen und 80g Zucker einrieseln lassen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen (heiß!!!) und den Eischnee auf dem Kuchen verteilen. Weitere 10-15 Min. backen bis das Baiser an den Spitzen leicht anfängt zu bräunen. Fertigen Kuchen auf ein Gitterrost stellen und in der Form abkühlen lassen.

Am besten schmeckt der Kuchen wenn er anschließend noch 1 - 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen kann.

Das Rezept reicht für ein halbes großes Blech.