



EIN DEUTSCHER KÄSEKUCHEN

ZUM VERLIEBEN

DIE ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

100 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 prise Salz
250 g Mehl
1 TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG

1 kg Quark
250 g Zucker
2 Eier
1 Tasse Öl
500 ml Milch
2 Pck. Vanillepudding

DIE ZUBEREITUNG

1. Verrühre für den Teig Butter, Zucker, Ei, Salz, Mehl und Backpulver zu einem Teig. Nimm ihn aus der Schüssel und knete ihn mit den Händen zu einer Kugel. Wickle ihn dann in Frischhaltefolie und leg ihn für ca. 20 Minuten solange in den Kühlschrank, bis er etwas fester geworden ist (also nicht mehr so klebt), um gut weiterverarbeitet zu werden.

2. Heize deinen Backofen auf Ober-/Unterhitze 175 °C auf.

3. Fette nun deine Backform (ich nehme dafür klassisch eine 24er Springform oder aber eine 18er Springform mit extra hohem Rand, ca. 10cm) mit Butter ein und bestäube sie mit Mehl oder du nimmst ein Backtrennspray und sprühst sie damit aus. Das funktioniert auch super gut und ist mein Favorit, wens auch mal schnell gehen darf.

4. Rolle den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsplatte aus und kleide im Anschluss den Boden und die Seiten deiner Backform sorgfältig mit ihm aus.

5. Rühre für die Füllung nun Quark, Zucker, Eier, Öl, Vanillepudding und Milch zu einer glatten Masse.

6. Fülle die Masse nun in deine vorbereitete, mit Teig ausgekleidete, Backform.

7. Jetzt geht's für ca. 1 Stunde und 15 Minuten in den Backofen. Bitte beachte für die Backzeit, dass der Ofen währenddessen nicht geöffnet wird. Sonst besteht die Gefahr, dass die Masse etwas in sich zusammenfällt und er einfach nicht so schön bäckt.

8. Schmelze für die Schokofrüchte deine Lieblingschokolade im Wasserbad, tauche die frischen Beeren hinein und lege sie zum trocknen auf eine Unterlage und stelle sie an einen kühlen Ort. Ich benutze zum Auskühlen eine Silikonmatte. Von dort lassen sich die Früchte ganz leicht lösen und die Schokolade bleibt nicht am Teller hängen.

Sobald die Schokolade fest ist, könnt ihr euren Kuchen damit nach Lust und Laune bestücken