

# DESSERTS/KUCHEN



## Käsekuchen mit Baiserhaube

### Zutaten für 16 Stück:

150 g Butaris Butterschmalz  
200 g Butterkekse  
50 g gemahlene Haselnüsse  
3 Eier (Größe M)  
500 g Magerquark  
200 g Bayernland Frischkäse „Farmi“  
250 g Zucker

1 1/2 Päckchen Puddingpulver „Sahne-Geschmack“  
(zum Kochen)  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
Saft von 1 Zitrone  
150 ml Sonnenblumenöl  
1/2 l Milch  
Öl für die Form

### Zubereitung:

1. Butterschmalz schmelzen und etwas abkühlen lassen. Kekse im Universalzerkleinerer mixen. Brösel, Nüsse und Butterschmalz in einer Schüssel vermengen. Springform (ca. 26 cm Ø) leicht mit Öl austreichen. Bröselmischung in die Form geben und auf dem Boden andrücken. Form ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Eier trennen. Quark, Frischkäse, 150 g Zucker, Puddingpulver, Eigelbe, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Öl verrühren. Milch unter Rühren nach und nach zugießen. Käsemasse in die Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen untere Schiene (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 45-50 Minuten backen.
3. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Baisermasse vorsichtig daraufstreichen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Weitere ca. 20 Minuten backen.
4. Kuchen aus dem Backofen nehmen. Kuchen mit einem Messer vom Rand lösen und in der Form auf einem Kuchengitter mindestens 3 Stunden auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten. Wartezeit: 3 Stunden

#### Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

| Kilokalorien | Eiweiß | Fett | Kohlenhydrate |
|--------------|--------|------|---------------|
| 410 kcal     | 28 g   | 32 g | 21 g          |



Quelle: [www.butaris.de](http://www.butaris.de)