

Rezepte

Odenwälder Käsekuchen

ein Rezept von Hauswirtschaftsmeisterin Ilse-Lohre Spalt aus Seeheim-Jugenheim

Zutaten

- für den Boden

- 150 g Mehl
- 60 g Zucker
- 65 g Butter
- 2 TL Backpulver
- 1 Ei

- für den 1. Belag

- 500 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 3 Eigelb
- 400 g Schmand
- 1 Tasse Öl
- 250 ml Milch
- 1,5 Päckchen Sahnepudding-Pulver
- 1 Tasse der fertig angerührten Quarkmasse wegstellen

- für den 2. Belag

- 3 Eiweiß
- drei EL Zucker
- 1 Tasse Quarkmasse

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden verrühren und die Masse dann in einer Springform mit 26 cm Durchmesser verteilen.

Danach die Zutaten für den ersten Belag verrühren, dabei eine Tasse der Quarkmasse aufheben. Den Rest der Masse auf den Boden geben. Bei 180 Grad rund 50 Minuten backen.

Rezepte

Dann für den zweiten Belag - das ist der Geheimitipp für eine besonders luftige, sahnige Konsistenz - die 3 Eiweiß mit drei Esslöffeln Zucker zu Schnee schlagen und die aufgehobene Tasse Quarkmasse unterrühren. Diese Masse nach 50 Minuten Backzeit auf den Kuchen geben und alles zusammen weitere 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.