



# GOLDTRÖPFCHEN KUCHEN // KÄSEKUCHEN MIT BAISER

## Zutaten:

### 26er Springform

#### Boden:

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 90 g kalte Butter
- 1 Ei

#### Käsekuchen:

- 650 g Quark
- 150 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 150 ml Öl
- 1 gestrichenen EL Speisestärke

#### Baiser-Haube:

- 2 Eiweiß
- 70g Zucker

- Ober-/Unterhitze
- 180 + 160 Grad
- 60 + 10 min Backzeit

## So geht's:

- 1** Die kalte Butter in kleinen Stückchen schneiden und mit dem Mehl, dem Zucker und dem Mehl in eine Rührschüssel geben. Kurz mit dem Knetaufsatz verrühren, dann den Teig mit den Händen verkneten bis er homogen ist. Ca. 15min Kühl stellen, den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backpapier in eine Springform spannen.
- 2** Den Teig anschließend auf einer bemehlten Fläche etwas größer als die Form ausrollen und vorsichtig in die Form legen. Den Boden festdrücken und den Rand nach ca. 3 cm sauber abschneiden. Mit einer Gabel einstechen.
- 3** 2 Eier trennen, Eiweiß beiseite stellen, und das Eigelb mit dem Quark, einem ganzen Ei, der Sahne, der Milch und dem Öl verrühren. Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Speisestärke unterrühren. Die Masse nun vorsichtig auf den Mürbeteig geben und für ca. 60 min in den Backofen geben.
- 4** Nach ungefähr 50min die 2 beiseite gelegten Eiweiß steif schlagen, bis ihr die Schüssel umdrehen könnt. Den Zucker zugeben und nochmal steif schlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach ca. 60min Backzeit dreht ihr den Backofen auf 160 Grad runter, nehmt den Kuchen heraus und streicht das Eiweiß mit einem Teigschaber auf die Käsekuchenmasse. Nun nochmal für 10min backen. Bleibt aber dabei, der Baiser sollte ganz leicht anfangen goldbraun zu werden, dann ist er fertig. Nun für 2h auf der Arbeitsfläche auskühlen lassen. Die Goldtropfen bilden sich dann von selbst.

