



hr1-DOLCE VITA

Christian Ruzicka

Oma Paulas Käsekuchen

für eine runde Springform mit 26 cm Durchmesser

ZUTATEN:

Teig:

220 g Dinkelvollkorn-Mehl
50 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei
1 gehäufter TL Backpulver
150 g Butter

Füllung:

2x 500g Schichtkäse
3 Eier
1 Päckchen Vanillepudding
350 ml Milch
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
150 g Zucker
1 EL Speisestärke
2 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, die Ränder der Form fetten. Mit dem Teig Boden und Ränder der Springform auslegen.

Für die Füllung die Flüssigkeit vom Schichtkäse abgießen. Den Vanillepudding mit nur 350 ml Milch, sonst nach Anleitung, kochen. Den warmen Vanillepudding mit dem Schichtkäse verrühren. Die Eier trennen, das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.

Schichtkäse, Pudding, Eigelb, Zitronenschale, Speisestärke und Backpulver verrühren.

Eiweißmasse mit Zucker unter die Käsemasse heben.

Die Käsemasse in die Kuchenform einfüllen und glattstreichen.

Im Umluftherd bei 180°C 60 Min. backen.

Guten Appetit!