

vegan, glutenfrei

Dauer: 15-20 min

Kuchenrezept



3 TL	Sirup
300 g	Mehl
20 g	Zucker
100 g	Butter
3 TL	Milch
	gfc
	zgj

Eine Springform (26 cm Ø) mit Butter oder Margarine fetten. Für den Mürbeteigboden Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei und Butter oder Margarine in Stückchen zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Den Mürbeteig mit ca. 38 cm Durchmesser rund ausrollen, um die Kuchenrolle wickeln und über der Springform wieder abwickeln. Die Form damit auslegen und den Teig am Formrand bis nach oben hochdrücken.

Für die Quarkmasse 5 Eier trennen. Quark, Eigelb, Puddingpulver, übrigen Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone verrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee portionsweise unterheben.

Die Quarkmasse gleichmäßig in der Springform verstreichen. Den Käsekuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 1 - 1 1/4 Stunden backen. Die Form evtl. nach ca. 30 Minuten Backzeit mit Alufolie oder Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.