

KÄSEKUCHEN MIT HEFETEIGBODEN

Ich mag am liebsten Hefeteig, deswegen hab ich einfach aus verschiedenen Rezepten frei Schnauze den folgenden Kuchen zusammengestellt.

Für 1 Springform:

250 g Mehl

1/2 Würfel frische Hefe

1 EL Zucker

1 Prise Salz

40 g Butter

ca. 100 ml Milch

60 g Gries

100 g Zucker

1 Vanilleschote (alternativ: 1 Päckchen Vanillezucker)

100 ml Milch

100 ml Sahne

500 g Quark

1-2 EL Himbeergeist

3 Eier, getrennt

6-8 EL Marmelade (ich habe Johannisbeer (Boden) und Erdbeer (Zwischenschicht) verwendet)

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Derweil die Hefe in 50 ml Milch mit dem Zucker verrühren und zum Mehl geben. Eine Prise Salz hinzufügen, ebenso die geschmolzene Butter. Alles mit dem Knethaken bzw. bei Bedarf mit einer Hand zu einem Teig verkneten. Mit einem Tuch bedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen.

Wenn der Teig ausreichend gegangen ist, diesen auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen und in eine mit Backpapier versehene Springform geben. Einen ausreichend hohen Rand formen; dafür überschüssigen Teig einfach einschlagen (-> Rand = doppelter Teig) und mit den Fingern andrücken. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Jetzt die Füllung herstellen:

Gries, Zucker und das ausgekratzte Mark von einer Vanilleschote vermengen. Milch und Sahne hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Quark und Himbeergeist hinzufügen. Die Eier trennen: Eigelbe zur Quarkmasse geben und alles glattrühren. Eiweiß steif schlagen und zuletzt unter die Quarkmasse heben.

Jetzt den Boden mit der Hälfte der Marmelade bestreichen und die Hälfte der Quarkmasse darauf geben. Die zweite Hälfte der Marmelade verteilen und vorsichtig die übrige Quarkmasse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen für 45-50 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis der Kuchen eine schöne Bräune hat. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Anstatt Marmelade kann natürlich auch Obst (z.B. Pfirsiche) im Kuchen verbacken werden.