

Käsekuchen

Gebacken in der Ofenhexe von Pampered Chef®

Teig:

Milch, Butter und Hefe im Thermomix 3 Minuten auf 37 °/ Stufe 2 erwärmen.

Mehl und Zucker zugeben und weitere 3 Minuten/Knetstufe kneten.

Den Teig in der Nixe zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (ca. 30 Minuten).

Den Backofen auf 200 ° Ober– Unterhitze vorheizen.

Die Ofenhexe leicht fetten und den Teig mit der Teigrolle darin ausrollen. Den Rand etwas hoch ziehen.

Für den **Belag** die Eier trennen. Im Thermomix den Eischnee steif schlagen und umfüllen. Aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch im Thermomix 7 Minuten/100 ° Stufe 4 einen Pudding kochen. Auf 70 ° abkühlen lassen.

Schichtkäse, Speisequark, Eier und Stärke zugeben und 30 Sek./Stufe 5 verrühren. Das Eischnee darunter heben.

Die Masse gleichmäßig auf den Teigboden geben und mit dem kleinen Streicher von Pampered Chef® glatt streichen. Die Oberfläche gleichmäßig mit den Mandelblättchen bestreuen.

Ca. 55 Minuten bei 200 ° Ober– Unterhitze backen.

Kuchen erkalten lassen und in der Ofenhexe servieren.



Zutaten:

Teig:

90 ml Milch

40 g Butter

200 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

50 g Zucker

Belag:

500 g Schichtkäse

250 g Speisequark 40 %

4 Eier

1 P. Vanillepudding

150 g Zucker

500 ml Milch

50 g Speisestärke

50 g Mandelblättchen

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

