

Käsekuchen à la Tilmann

=====

Teig:

200-250g Mehl
100g Zucker
100g Butter + etwas zum Form fetten
1 Ei
1 Pck. Vanillezucker
1/2 Pck. Backpulver
etwas Milch

Füllung:

750g Quark/Magerquark ODER 600g Magerquark + 150g Crème Fraîche
150g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Puddingpulver mit Vanillegeschmack
200-250 ml Milch
4 Eier
1 Zitrone
1 Dose Mandarinen

Zubereitung:

Teig: Aus 250g Mehl, 100g Zucker, 100g Butter, 1 Ei, 1 Pck. Vanillezucker, 1/2 Pck. Backpulver einen Teig bereiten. Eventuell mit Milch geschmeidig machen.
Füllung: Aus Quark/Creme Fraiche, 150g Zucker, 4 Eigelb, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Pck. Vanillepuddingpulver, 1/4 Liter Milch, Zitronensaft (Zitrone auspressen) die Käsemasse bereiten. Dann 4 Eiweiss (zu Schnee schlagen) und vorsichtig unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform auf Boden und Rand auslegen. Käsemasse einfüllen. Mandarinen darauf verteilen und unter die Oberfläche drücken.

Ca. 60 min (oder auch 90) backen (E-Herd: 180-200, Umluft 150-160).

Um eine schwarze Oberfläche zu verhindern, kann man den Kuchen mit Alufolie abdecken. Das scheint die Backzeit allerdings deutlich zu verlängern, bis zu 90 Minuten.

Nach dem Backen den Kuchen vorsichtig abkühlen lassen, zuerst im leicht geöffneten Ofen. Vor dem Essen im Kühlschrank abkühlen lassen.

Etwaige Alufolie kann man vorsichtig abziehen.