

Nadas Käse-Kuchen

Für 4 Personen

200 g Mehl	325 g Zucker	125 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker	4 Eier (Kl. M)	2 TL Backpulver
750 g Magerquark	150 ml Pflanzenöl	1 Zitrone, unbehandelt
2 Päckchen Sahnepuddingpulver	350 ml Milch	1 EL Rum
Salz		

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 150 Grad) vorheizen. Die Springform (Ø 24 Zentimeter) mit 25 Gramm Butter ausfetten. Anschließend das Mehl zusammen mit dem Backpulver, 75 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter, einem Päckchen Vanillezucker und einem Ei zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die vorbereitete Springform geben, dabei den Teig auch am Rand hochziehen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die drei übrigen Eier trennen. Den Magerquark mit 150 Gramm Zucker, den drei Eigelben und einem weiteren Päckchen Vanillezucker vermischen. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Öl, den Saft der Zitrone, das Sahnepuddingpulver, die Milch und einen Schuss Rum zu der Magerquark-Mischung geben. Alles gut verquirlen und in die Springform füllen. In den Backofen geben und für circa 60 bis 70 Minuten backen. Anschließend die drei Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen. Das geschlagene Eiweiß auf den vorgebackenen Kuchen geben, mehrfach mit einer Gabel einstechen und zu Spitzen hochziehen. Anschließend weitere 20 Minuten backen. Den fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Springform lösen, auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 10. Dezember 2011