



Käsekuchen mit Dickies-Baiser-Knusperhaube

Dieser Klassiker darf auf keiner Kaffeetafel fehlen. Mit knusprigem Mürbeteigboden und gebackener Baiserhaube ein echter Hingucker. Also, an die Kuchengabeln, fertig, los!

Zeitaufwand: 8 Std. 30 Min.

Zubereitungszeit: **45 Min.**

Backzeit: **1 Std. 15 Min.**

Kühlzeit: **6 Std. 30 Min.**

Zutaten

Für den Boden

- 75 g kalte Butter, plus 1 TL zum Einfetten der Backform
- 1-2 EL Hartweizengrieß
- 150 g Mehl (Type 405)
- 2 EL Puderzucker
- 1 Eigelb (M)
- 1 Prise Salz
- 2 EL Wasser

Für die Füllung

- 1 Zitrone
- 3 Eier (M)
- 750 g Speisequark, Magerstufe
- 150 g Zucker
- 1,5 Pck. Puddingpulver (Sahnegeschmack)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 500 ml Milch (3,5% Fett)

Für die Garnitur

- 9 Super Dickmann's
- 70 g Zucker

Schwierigkeit

●●● Braucht etwas Übung

Zubereitung

Eine Springform (Ø 26 cm) mit Butter einfetten und mit dem Hartweizengrieß ausstreuen. Für den Tortenboden die Butter in Würfel schneiden und mit Mehl, Puderzucker, Eigelb, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ausrollen und die Springform damit auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen und 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.

Den Backofen auf 150° C (Umluft) vorheizen. Für die Füllung, die Zitrone auspressen und die Eier trennen. Die Eiweiße für die Garnitur beiseite stellen. Die Eigelbe mit Speisequark, Zucker, Puddingpulver, Vanillezucker, Zitronensaft und Sonnenblumenöl verrühren. Die Milch nach und nach dazugeben und unterrühren. Die Füllung auf den gekühlten Kuchenboden geben und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (unten) 55 Min. backen.

Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Die Eiweiße steif schlagen und den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Die Schaummasse vorsichtig unterheben und die Dickmann's-Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Das Baiser auf den Kuchen spritzen und dabei einen Rand von 1 cm zur Backform frei lassen. Den Kuchen weitere 20 Min. backen. Die Springform aus dem Ofen nehmen und den Kuchen vorsichtig aus der Backform lösen. Auf einem Kuchengrill auskühlen lassen und 6 Std. kalt stellen.