Steppdecken-Kuchen Fluffy Cheesecake

der bisquitartige Teig ist der Hit und auch für diverse Zugaben / Obst geeignet.

Zutaten:
für den Kuchenteig

4 St. Eier (M)
200 g Zucker
80 g Sonnenblumenöl
100 ml Milch besser Sprudelwasser
10 g Backpulver
300g Mehl (405 oder 550)
Prise Salz
30 g Maisstärke
Vanillearoma, oder Vanillezucker

für die Quarkmasse
500 g Quark (20%)
1 st. Ei
60 g Staubzucker
Vanillearoma
20 g Maisstärke
Zitronenabrieb

Zubereitung:
– für den Kuchenboden –

Eier trennen. Eiweis mit Stärkemehl und einer Prise Salz, Zucker und Vanille, in einer Maschine zu einem steifen Schaum auf schlagen.Vorsichtig Eigelb, Öl und dann Wassser unterziehen. Das Backpulver mit dem Mehl Nach und Nach unter die Masse heben.
Eine rechteckige Backform (35×26 cm) mit Backpapier aus legen und mit der bisquitartigen Kuchenmasse gleichmäßig befüllen und glatt streichen.

– für die Vanille-Quarkmasse –

Quark mit Vanille, Ei, Staub-, oder Puderzucker und Zitronenabrieb glatt verrühren. ggf. eine prise Salz zugeben. Diese Masse in einem Spritz-, oder Dressiersack mit einer mittleren Lochtülle, einfüllen. Diese Quarkmasse nun ein einem Gitter (ca. 8×7 Streifen) auf den Kuchenboden spritzen.
Den Kuchen nun in den vorgeheitzten Backofen bei 180°C für 30-40 min. gold-gelb backen. Nach der Backzeit den Kuchen in der Form etwas erkalten lassen und ggf. mit Puderzucker bestauben.

Tip:

**Historie:
3.9.2022 erster Versuch. Die Quarkmasse ist etwas zu trocken und wird beim nächsten backen mit etwas Öl geschmeidiger. Der Teig wird nun mein schneller bisquitartiger Rührteig für Obstblechkuchen.

Kuchen
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/backen_kuchen:steppdecken-kuchen?rev=1662801855

Last update: **10.09.2022 11:24**