

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 gr. Sonnenblumenöl
100 ml Milch besser Sprudelwasser
10 gr. Backpulver
300 gr. Mehl (405 oder 550)
Prise Salz
30 gr. Mais-,Kartoffelstärke
Vanillearoma, oder Vanillezucker

für die Quarkmasse

500 g Quark (20%)
1 st. Ei
60 gr. Staubzucker
Vanillearoma
20 gr. Mais-, Kartoffelstärke
½ st. Zitronenabrieb

Zubereitung:

- für den Kuchenboden -

Eier trennen. Eiweiß mit Stärkemehl und einer Prise Salz, Zucker und Vanille, in einer Maschine zu einem steifen Schaum auf schlagen. Vorsichtig Eigelb, Öl und dann Wasser unterziehen. Das Backpulver mit dem Mehl Nach und Nach unter die Masse heben.

Eine rechteckige Backform (35×26 cm) mit Backpapier auslegen 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 in einem Gitter (ca. 8×7 Streifen) auf den Kuchenboden spritzen. Den Kuchen nun in den vorgeheizten 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 bestäuben.

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=1662802075

Last update: **10.09.2022 11:27**

