

ANDECHSER NATUR Käsekuchen

von der deutschen Jungbäckermeisterin Martha Wieseler

Zutaten Teig:

150g Andechser NATUR Bio-Almbutter kalt

225g Weizenmehl

75g Zucker

1 Msp Backpulver

1 Prise Salz

Zutaten Füllung:

500g ANDECHSER NATUR Bio-Quark zum Backen

150g ANDECHSER NATUR Bio-Schmand

200g ANDECHSER NATUR Bio-Sahne

4 Eier

50g Weizenmehl

120g Zucker

1 Prise Salz

Mark von einer ½ Bourbon Vanilleschote (nach Belieben)

Abrieb von einer ½ Zitronenschale (nach Belieben)

Springform: 24 cm

So geht's

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig zügig zu einem Mürbeteig verkneten.

2. Den Mürbeteig in einer gefetteten Springform auslegen und einen etwa 1-2 cm hohen Rand formen. Ofen auf 170°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

3. Für die Füllung die Eier trennen. 60g Zucker und Salz zum Eiweiß dazugeben und zu Eischnee schlagen. Zur Seite stellen.

4. Zum Eigelb die restlichen Zutaten hinzufügen und vermengen. Den Eischnee unter die Quark-Eigelb Masse heben. Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und auf unterster Schiene backen 1 Stunde Backen.

Tipp: Für ein optimales Backergebnis den Kuchen alle 15 Minuten aus dem Ofen nehmen und je 5 Minuten absetzen lassen. Danach weiterbacken.

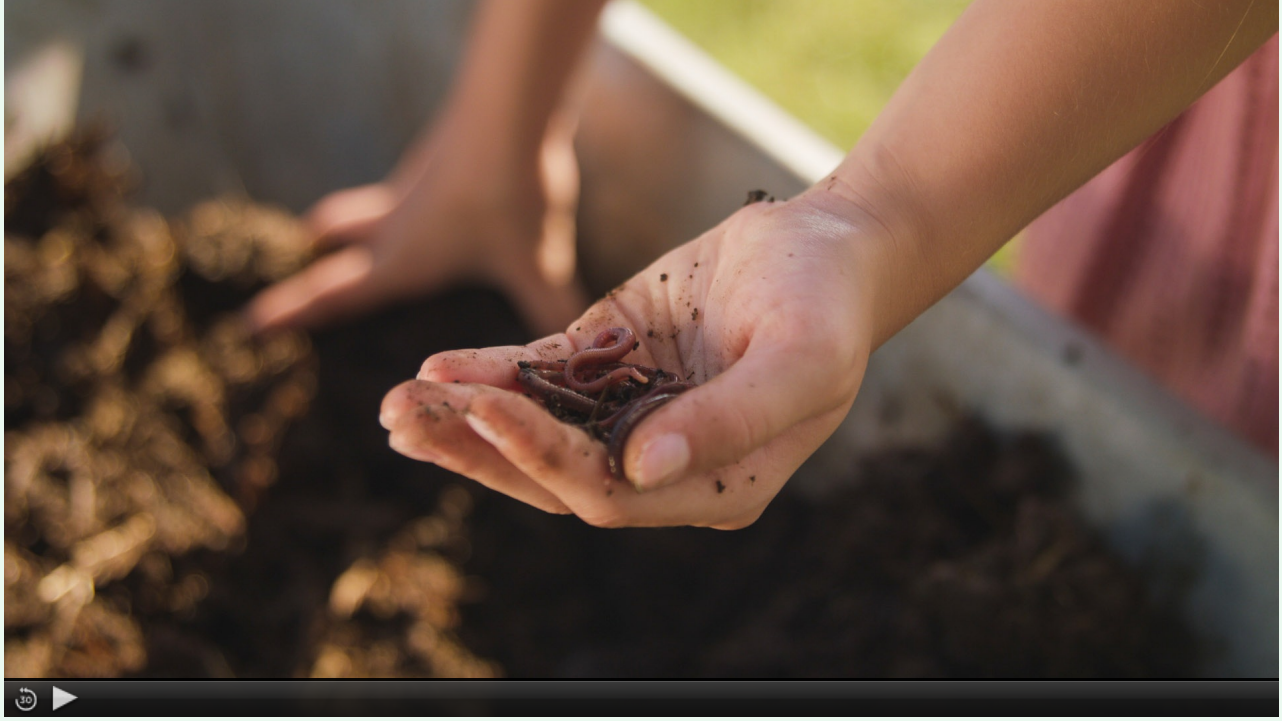
Als Topping: frische, saisonale Beeren

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

