

KÄSEKUCHEN OHNE QUARK

Boden

125 g Weizenmehl

25 g Vollkornweizenmehl

$\frac{1}{2}$ gestr. TL Backpulver

50 g Zucker

2 TL Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

1 Ei (Kl. M)

75 g Butter

Füllung

750 g Philadelphia (oder anderer Doppelrahmfrischkäse)

100 g Zucker (oder mehr, wenn die Zitrone sehr gross ist)

1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

4 Eier (Kl. M), getrennt

2 Tassen Sauerkirschen, ohne Stein (ich nehme sie aus dem Glas) (nach Wunsch)

Pudierzucker zum Bestäuben

BODEN:

Ofen auf 200°C vorheizen. Sauerkirschen abtropfen lassen (wenn man sie verwendet)

Mixer: Mehle und Backpulver in Mixerschüssel sieben, dann die anderen Zutaten für den Tortenboden hinzugeben. Auf niedriger Stufe mixen, bis sich alles verbindet, dann langsam auf mittlere Stufe erhöhen und zu einem glatten Teig kneten.



Zwei Drittel des Teigs (unter Plastikfolie) über dem Boden einer 28 cm ø Springform ausrollen. Den Rest des Teigs zu einer Rolle formen (1 EL Mehl hinzufügen, falls der Teig zu sehr klebt). Teigrolle innen um den Springformring legen und (so gut es geht) zu einem Rand pressen.

Boden mehrfach mit Gabel einstechen, damit beim Backen keine Gasblasen entstehen.

Tortenboden 10 Minuten lang vorbacken. Herausnehmen und die Ofentemperatur auf 175°C herunterschalten.

Füllung:

In der Mixerschüssel Philadelphia mit Zucker, Zitronensaft und -schale glatt rühren. Dann Eigelb einzeln untermischen (nicht zu lange rühren!)

In einer zweiten Schüssel Eiweiss steifschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Unter die Frischkäsemasse heben.

Kirschen (falls verwendet) gleichmässig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Füllung darübergeben und mit einem Plastikspatel glattstreichen.

Kuchen 70 – 80 Minuten lang backen, bis die Oberfläche goldbraun ist, und eine in die Mitte gesteckte Nadel sauber herauskommt. Kuchen im abgeschalteten Ofen möglichst über längere Zeit langsam abkühlen lassen (Tür einen Spalt öffnen).

Kuchen auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.