

Zutaten:

Knetteig:

200 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g Zucker
50 g Butter
1 Ei

Belag:

500 g Quark
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eigelb
1/2 Tasse Öl
1 P. Puddingpulver
(Vanille)
3 EL Zitronensaft
500 mL Milch

Baiser:

3 Eiweiß
75 g Zucker
1 TL Zimt



Zubereitung:

Das Mehl abwiegen, mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Die übrigen Zutaten direkt in die Schüssel wiegen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig verkneten.

Den Knetteig zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** legen. Mit dem **Wellholz Profi** ausrollen und auf den **Thermo-Star** umsetzen. Die obere Folie abziehen und den **Komet** darauf stellen. Am Rand den Teig leicht hochdrücken.

Quark mit Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Öl, Vanillepudding und Zitronensaft verrühren. Zum Schluss die Milch zufügen und verquirlen.

Die dünnflüssige Masse auf den Knetteig gießen und den Kuchen etwa 60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Ober-/Unterhitze: 180° C Heißluft: 150° C Gas: Stufe 3

Für das Baiser Eiweiß und Zucker mit dem Zimt steif schlagen und 10 Minuten vor Ende der Backzeit auf den Kuchen streichen.

Die "Tränchen" entstehen beim Auskühlen des Kuchens.

Backzeit: 60min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C