

Käse-Krümel-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 80 gr Zucker, 125 gr Butter, 0,5 Beutel Backpulver, 1 Beutel Vanillezucker, 1 Eigelb, 125 gr Butter, 150 gr Zucker, 25 gr Gries, 2 Beutel Vanillezucker, 4 Eigelb, 750 gr Quark, 5 Eischnee.

Die Vorbereitungen:

1. 125 gr. Butter warm stellen (wird für den 2. Teil benötigt)
2. Fünf Eier trennen - Eiweiß steif schlagen (mit einem Spritzer Zitrone geht's schneller) und kalt stellen
3. Springform einfetten
4. Backofen auf 175° C vorheizen

Die Zubereitung:

1. 250 gr. Mehl, 80-125 gr. Zucker, 125 gr. Butter (kalt), 1/2 P. Backpulver, 1 P. Vanillezucker, 1 Eigelb verrühren, so dass eine krümelige Masse entsteht. Hiervon 2/3 in die gefette Springform geben. Rest beiseite stellen.
2. 125 gr. (weiche Butter) schaumig rühren, 150-250 gr. Zucker (ich mag's nicht ganz so süß) und 25 gr. Gries, dann 2 P. Vanillezucker und die restlichen 4 Eigelb dazugeben. Vorsichtig (kleinere Stufe) 750 gr. Quark unterheben und ganz zum Schluß den steifgeschlagenen Eischnee darunterheben. Diese (bereits jetzt leckere) Masse in die Springform geben. Mit dem restlichen Krümelteig bestreuen und ab in den vorgeheizten Backofen. Das Ganze bei 175° C eine Stunde (reinstechen und prüfen - Backöfen sind doch unterschiedlich) backen. Guten Appetit