

## Käsekuchen mit Kirschen und Baiser

Heute habe ich einen Käsekuchen mit Kirschen gebacken. Hierzu habe ich einen Backrahmen 25cmx40 verwendet. Ergibt also ein Backblech. Schmeckt richtig saftig, super lecker!!

### Für den Boden:

100g Zucker  
200g Butter  
300g Mehl  
1 Eigelb

### Käsemasse:

500g Magerquark  
250g Speisequark 40%  
200g Schmand  
2 Pck. Vanillepuddingpulver  
500ml Milch  
125ml neutrales Öl  
200g Zucker  
1 TL Vanillepaste oder 1 Pck. Vanillezucker  
2 Eier  
4 Eigelbe

1 Glas Kirschen im Glas  
1 Eßl. Mehl

### Baiser:

5 Eiweiß  
175g Zucker

Backzeit: 160° Umluft ca. 45-50 Minuten

Dann 15 Minuten, sobald Baiser darauf gegeben wurde

### Zubereitung:

Für den **Boden** knetet Ihr alle Zutaten gut zusammen und gebt den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank.

Für die **Käsemasse** rührt Ihr die Eier, den Zucker und die Vanillepaste cremig. Die Masse sollte sich verdoppeln und deutlich heller sein. Anschließend gebt Ihr den Quark und den Schmand portionsweise dazu und rührt diesen klümpchenfrei in die Eigelbmasse. Vermengt die flüssigen Zutaten gut miteinander und rührt das Puddingpulver klümpchenfrei ein. Sobald Ihr diesen Schritt erledigt habt, gebt Ihr die flüssigen Zutaten zur Quarkmasse und verrührt das Ganze gut.

Die **Kirschen** lasst Ihr in einem Sieb gut abtropfen und mischt den Eßlöffel Mehl unter die Kirschen, das verhindert, dass die Kirschen beim Backen zu stark absinken.

Nach der Kühlzeit des Knetteiges drückt Ihr diesen gleichmäßig in Euren vorbereiteten Backrahmen, natürlich geht auch eine rechteckige Backform, solltet Ihr so eine haben. Gebt nun die Hälfte Eurer



Käsemasse in den Backrahmen, verteilt die Kirschen darüber und bedeckt diese dann mit der zweiten Hälfte der Käsemasse.

Nun wird der Kuchen im vorgeheizten Backofen gebacken. Kurz bevor die 45 Minuten um sind bereitet Ihr Eure **Baisermasse** vor. Hierfür schlägt Ihr Euer Eiweiß leicht auf und gebt dann nach und nach den Zucker dazu, immer nur so viel, dass Euch die Eiweißmasse nicht zusammenfällt. Nach den 45 Minuten nehmt Ihr den Kuchen aus dem Ofen und verteilt die Baisermasse wölkchenartig auf der Oberfläche. Nun wandert der Kuchen nochmals für 15 Minuten in den Ofen.

Der Kuchen ist fertig, sobald die Baisermasse eine hellbraune Farbe hat.

Gutes Gelingen!!!!