

Double Decker Cheesecake

Von Claudia von Diepenbroick aus Münster

Zutaten:

65 g Butter
75 g Zucker
200 g Mehl
½ Pck. Backpulver
1 Ei
500 g Quark
150 g Zucker
3 Eigelb
2 Becher Schmand (je 200 ml)
150 ml Öl
125 ml Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
3 Eiweiß
1 Prise Salz
3 EL Zucker
Fett für die Form

Zubereitung:

Aus Butter, 75 g Zucker, Mehl, Backpulver und 1 Ei einen Mürbeteig kneten und diesen kurz kühl stellen.

Quark, 150 g Zucker, 3 Eigelb, Schmand, Öl, Milch und Vanillepuddingpulver gut verrühren. 1 Tasse der Masse aufheben und zur Seite stellen.

Eine 28er Springform einfetten und den Mürbeteig auf Boden und Rand gleichmäßig verteilen. Die Quarkmasse auf den Teig geben und 45 Minuten bei 175 Grad (Heißluft/ Umluft) backen.

Kurz vor Ende der Backzeit die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 3 EL Zucker steif schlagen. Danach die zur Seite gestellte Quarkmasse unterheben und die Creme auf den gebackenen Kuchen geben. Weitere 15 Minuten backen (Backzeit: Insgesamt 60 Minuten).

Wichtig! Bei leicht geöffneter Backofentür langsam auskühlen lassen, damit der Kuchen nicht zusammenfällt.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer

Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.