

Käsekuchen ohne Boden mit Mandelkrokant



Zutaten:

Krokant:

1 Msp. Butter,
50 g Zucker,
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln,
etwas Speiseöl

Teig:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
4 Eigelb
1 kg Magerquark
50 g Grieß
25 g Weizenmehl
3 EL Zitronensaft
1 Päckchen Käsekuchenhilfe
4 Eiweiß

Zubereitung:

Für den Krokant Butter und Zucker zerlassen und unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker schwach gebräunt ist. Die Mandeln hinzufügen, unter Rühren erhitzen, bis der Krokant genügend gebräunt ist. Die Masse auf einer mit Speiseöl bestrichene Platte erkalten lassen, in kleine Stücke zerstoßen.

Für den Teig das Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Quark, den Weizenmehl gemischten Grieß und Zitronensaft hinzufügen. Käsekuchen-Hilfe gut unterrühren. Zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen. Teig in eine Springform (ø 28 cm = Innen-ø 26 cm, Boden gefettet) füllen, glatt streichen. Nach dem Einfetten der Backform etwas Paniermehl auf dem Boden der Form verteilen, dann lässt sich der Kuchen besser vom Boden lösen!

Strom: 175°-200°. Gas: 3-4. Backzeit: Etwa 1 Stunde. Nach 30 Minuten Backzeit den Krokant auf dem Teig verteilen, mitbacken.

Nach ca. 50 Minuten Kuchen mit einer Nadel prüfen, ggf. 10 Minuten zugeben. Bei offener Ofenklappe (Licht) ¼ h den Kuchen abkühlen lassen, danach den Herd abstellen.