

Käsekuchen

aus: Helma Danner, Bioligisch kochen und backen, ECON

Teig:

250 g Weizenvollkornmehl
1 Prise Vollmeersalz
1 TL Backpulver
1 Ei
75 g Honig
80 g Butter
zum Bestreichen: 1 Eigelb und 1 TL Milch

50 g Butter
125 g Honig
2 Eigelb
2 MS Vanille
Schale von 1 Zitrone, ungespritzt
750 g Magerquark
50 g Weizenvollkornmehl (sieben)
1/16 1 Milch
100 g Sultaninen, ungeschwefelt

3 Eischnee

Füllung:

Das frisch gemahlene Weizenvollkornmehl in einer Schüssel mit Vollmeersalz und Backpulver mischen. In einer Vertiefung das Ei und den Honig mit Weizenvollkornmehl verrühren, die kalte Butter darüber schneiden und alles rasch zusammenkneten. 30 Minuten ruhen lassen. Mit dem Teig eine Springform auslegen, einen etwa 3 cm hohen Rand bilden und diesen gleichmäßig abrädchen. Den Teigboden mit einer Gabel einige Male einstechen.

Butter, Honig und Eigelb schaumig rühren, mit Vanille und abgeriebener Zitronenschale würzen und den Magerquark unterrühren. Das Weizenvollkornmehl mit einem feinen Teesieb sieben, die Kleie auf den Teigboden streuen, das Weizenvollkornmehl unter die Quarkfüllung heben. Die Milch dazurühren, die Sultaninen und den Eischnee unterheben.

Die Quarkfüllung auf dem Teigboden glatt verteilen. Ein Eigelb mit 1 TL Milch verrühren und mit dem Pinsel vorsichtig die Oberfläche der Quarkfüllung bestreichen. Im vorgezeigten Backofen bei 175° 50-55 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Den fertigen Kuchen herausnehmen, nach 5 Minuten den Springformrand lösen und den Kuchen mit der Oberseite auf eine Porzellanplatte stürzen. Dadurch fällt er nicht so stark und ungleichmäßig zusammen, sondern bekommt eine ganz glatte Oberfläche.

Nach 10 Minuten den Kuchen wieder umdrehen, die Tortenplatte vorsichtig entfernen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Den Kuchen erst nach dem Auskühlen mit Hilfe eines Pappbodens vom Springformboden auf eine Tortenplatte heben.