

Käsekuchen vom Blech mit Hefeteig



© Käsekuchen vom Blech mit Hefeteig - Rezepte mit Herz



45 Min. plus Wartezeit



leicht



16 Stücke

Wir lieben Mixen - Käsekuchen mal neu entdeckt!

Leserin Ingrid verwöhnt ihre Lieben gerne mit diesem locker-leichten Käsekuchen. Es ist das Sieger-Rezept des Leser-Wettbewerbs in Ausgabe 2/2022.

„Ich mache den Kuchen gerne zu Familienfeiern“, erzählt uns Ingrid. „Er kommt immer gut an, weil er etwas anderes als der übliche Käsekuchen ist.“ Aber auch im kleinen Kreis, wenn die Kinder und die Enkelin zu Besuch sind, kommt der unkomplizierte Blechkuchen, den schon ihre Mutter backte, auf die Kaffeetafel. Ingrid steht aber auch gerne in der Küche, um neue Rezepte auszuprobieren, vor allem „All in one“-Gerichte im Thermomix® haben es ihr angetan.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für den Hefeteig:	
<input type="checkbox"/>	220 g	Milch
<input type="checkbox"/>	1 Würfel	Hefe
<input type="checkbox"/>	80 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	80 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	500 g	Mehl, Mehl zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>	90 g	Butter
<input type="checkbox"/>	4	Eier
<input type="checkbox"/>	500 g	Schichtkäse (40% Fett)
<input type="checkbox"/>	500 g	Sahnequark (20 %oder 40%)
<input type="checkbox"/>	500 g	Magerquark
<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	60 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Zimt
<input type="checkbox"/>	50 g	Korinthen

Zubereitung

1. Für den Teig Milch, Hefe und Zucker 2 Min./37°C/Stufe 2 im Mixtopf erwärmen. Butter in Stücken, Ei, Salz und Mehl zugeben und 2 Min./Teigstufe kneten. Umfüllen, mit Mehl bestäubt ca. 30 Min. gehen lassen. Mixtopf spülen und trocknen.
2. Für den Belag Butter in einem Topf bräunen. Eier trennen. Eigelbe und übrige Belag zutaten, außer Eiweiß und Korinthen, 1 Min./Stufe 5 im Mixtopf vermischen, dabei gebräunte Butter durch den Deckel zugeben.
3. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen, dann mit Korinthen in den Mixtopf zugeben und kurz mit dem Spatel unterrühren (TM31®: alles in einer großen Schüssel verrühren).
4. Ofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Viereck ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und weiter ausrollen. Belag auf dem Teig verteilen. Im heißen Ofen ca. 35 Min. backen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 370 kcal - 15 g E - 14 g F - 46 g KH