

Friesischer Käsekuchen nach Rücker® Art

Wer sich nicht vorstellen kann mit dem „Friesischen Hirtenkäse, der Cremige natur“ von unserer Molkerei Rücker® zu backen, der muss nun unbedingt diesen Käsekuchen ausprobieren. Regionale Produkte verwerten und zu wissen, dass die frische Weidemilch unserer Kühe enthalten ist, macht besonders stolz. Probiert's doch mal aus...

100 g Zucker

200 g frische Butter, z. B. von Rücker®

300 g Dinkelmehl, Typ 630 ... in den Mixtopf und **20 Sek./Stufe 4** zu einem Mürbeteig verkneten, anschließend bis zum weiteren Gebrauch im Kühlschrank verweilen lassen.

- Rühraufsatz/Schmetterling einsetzen

4 Eiweiß

1 Pri. Salz

1 TL Zitronensaft

4 EL Mineralwasser **3,5 Min./Stufe 4** zu Eischnee schlagen

200 g Zucker hinzu und auf **10-20 Sek./Stufe 4** unterrühren, dann in eine große Schüssel umfüllen und kalt stellen.

4 Eigelb

100 g Zucker **1 Min./Stufe 4** schaumig rühren, dann ebenfalls umfüllen und kühl stellen.

350 g Rücker® Fries. Hirtenkäse, Natur der Cremige

250 g Schmand

500 g Quark

1 TL Vanillezucker, selbstgemacht **30 Sek./Stufe 4** cremig rühren.

Eigelb-Zucker-Masse hinzu und **5 Sek./Stufe 4** unterrühren.

75 g Puddingpulver, Vanille

500 g frische Sahne, z. B. von Rucker® .. zugeben und nochmals **Stufe 4** vermengen.

Die ganze Masse nun vorsichtig zur Schüssel mit dem Eischnee und vorsichtig per Hand mit einem Softliner/Schneebeesen luftig unterheben.

Den gekühlten Mürbeteig nun in einer eckigen Form (30x30cm) dünn ausrollen und mit den Fingern ggf. einen Rand hochziehen. Die fertige Käsekuchenmasse auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Nun den Kuchen für **90 Min. bei 150°C Ober-/Unterhitze** goldig backen.

Auskühlen lassen und mir Karamellsauce genießen.

Kulinarische Grüße, RINA WILKEN www.genusswelt-wilken.de