Biskuit-Käsekuchen

Locker-luftiger Teig und eine feincremige Füllung: Wer dieses einfache Rezept für den köstlichen Biskuit-Käsekuchen einmal ausprobiert hat, wird es immer wieder zubereiten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: Sonne79

Zutaten

Nach Belieben	Butter (für die Form)

Für den Biskuitteig

250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Kakao
100 ml	Öl
100 ml	Milch
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eier

Für die Creme

500 g	Topfen (40 % Fettanteil)
250 g	Schmand
9 EL	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
8 EL	Öl
3 Stk.	Eier (Größe M)

1 Packung	Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Für den **Biskuit-Käse-Kuchen** eine rechteckige Form (zirka 20 x 30 Zentimeter) mit Butter einfetten. Das Mehl mit Kakao und Backpulver versieben und 1 Prise Salz zufügen, mit einem Schneebesen die trockenen Zutaten gut durchrühren. Die Eier trennen.

2. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit Zucker, Vanillezucker und Öl mehrere Minuten lang schaumig schlagen. Die Milch unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach einrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Nun den Ofen auf 180 Grad vorheizen Für die Creme den Topfen in eine große Schüssel füllen. Schmand, Eier, Vanillezucker, Zucker, Öl und Puddingpulver zufügen. Alle Zutaten mit dem Rührgerät gut durchschlagen.

4. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen und glattstreichen. Die Topfenmasse darüber verteilen und verstreichen. Den restlichen Teig vorsichtig und gleichmäßig eingießen. Den Kuchen um die 40 Minuten backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen. (Rezept stammt von Slava Steffens)

Tipp

Den Biskuit-Käsekuchen nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und geschlagenes Schlagobers dazu servieren.