

Tränchenkuchen

Teig:

200 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g Zucker
50g Butter
1 Ei



Knetteig herstellen

Belag:

500g Quark
150g Zucker
3 Eigelb
½ Tasse Öl
1 Päckchen Vanillepudding
1 Päckchen Vanillezucker
3 Teelöffel Zitronensaft
½ l Milch



Alle Zutaten verrühren, ergibt eine dünnflüssige Masse

Baiser:

3 Eiweiß
75g Zucker



Nicht zu steif schlagen

Knetteig in die Form geben, am Rand leicht hochdrücken. Dann die Quarkmasse darübergeben.

Backzeit:

1 Stunde bei 180°

Das Baiser 10 Minuten vor Backende auf den Kuchen streichen. Die Tränchen bilden sich beim Auskühlen.