

Wie der Mond...

Ein recht seltenes Ereignis erwartet uns diesen Freitag: Vollmond und Freitag der 13. fallen auf den gleichen Tag. Da musste doch gleich ein Mottokuchen her. Hier also mein "Vollmondkuchen":

Käsekuchen mit Puddingpulver

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten + ca. 55 Minuten im Backofen

Schwierigkeit:

normal

Zutaten:



Für den Boden:

- 200 g Dinkelmehl*
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- Pr. Salz und Kardamom
- 1 Ei
- 75 g Butter

Für die Füllung:

- 200 g Quark/Topfen

- 1/2 Tasse Zucker
 - 1/2 Tasse Öl (ich habe Distelöl verwendet)
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 2 Eier
 - 1/2 TL Lemongras
 - 1 Pr. Kardamom
 - ca. 800 ml Milch
 - 2 Pck. Vanillepuddingpulver
-

Zubereitung:



Ei und Zucker für den Boden schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten unterrühren und mit dem Handrührgerät mixen. Eine gefettete Springform am Boden mit Teig auslegen und den Rand hochnehmen, damit die Füllung in der Form bleibt.

Für die Füllung Eier mit Zucker schaumig schlagen. Restliche Zutaten unterrühren und mit dem Handrührgerät mixen. Auf dem Herd die Füllung unter Umrühren zum Kochen bringen. Dann in die Springform füllen.

Backofen vorheizen auf 200 °C. Für ca. 55 Minuten backen.

Tipp: Wer nicht will, dass der Kuchen braun wird, kann Alufolie über die Springform legen.

Den Kuchen erst auskühlen lassen, bevor er aus der Form gelöst wird.

Guten Appetit!

(c) Histamin-Pirat