

Backen mit Klausi

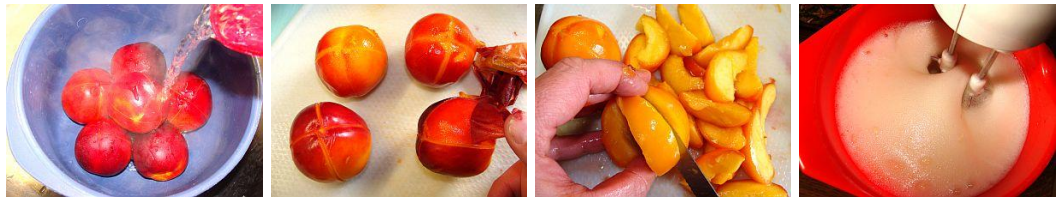
Nektarinen-Käsekuchen

Zutaten: (Für ca. 14 Stücke)

- 5-6 Nektarinen, 150 g weiche Butter, 1 P. Finesse Zitrone, 6 Eier, Salz
- 150 g Zucker, 2 Vanillezucker, 750 g Quark (20%), 200 g Schmand, Zitronensaft, 2 P. Vanille-Pudding, 20 ml Orangenlikör, Puderzucker

Zubereitung:

1. Nektarinen von der Spitze an kreuzweise einritzen, in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken u. die Haut abziehen. Halbieren, den Stein entfernen u. die Frucht in Streifen schneiden. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten.



2. Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Quark, Schmand, Puddingpulver, Likör, Zitronensaft u. –schale mit einem Handrührer gründlich verrühren. Butter mit Eigelben, Vanillezucker u. Zucker schaumig schlagen. Mit Eischnee unter die Quarkmasse ziehen u. alles in die Form füllen. Nektarinen unterheben.



1. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft: 180°C) ca. 60 Min. backen. Nach 30 Min. um 20°C reduzieren. Backofen ausschalten u. noch 20 Min. im Ofen ruhen lassen. Herausnehmen u. auskühlen lassen, mit etwas Puderzucker bestäubt u. in Stücken geschnitten servieren.



Tipp des Chaoten: Obst vor dem Unterheben besser mehlieren!

