



Bienenstich-Käsekuchen

Käsekuchen für eine 26cm-Springform. Der Kuchen wird mit einer Honig-Mandel-Schicht abgedeckt wie bei einem klassischen Bienenstich.

Zutaten:

300g Butter
250g Mehl
325g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
Salz
750g Magerquark
1 Päckchen Puddingpulver zum Kochen, Vanillegeschmack
2 Eßlöffel Honig
100g Schlagsahne
60g Mandelblättchen
2 Eßlöffel Puderzucker

etwas Mehl zum Auswalzen des Teigs.

Zubereitung

100g Butter, Mehl, 75g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei und eine Prise Salz mit einem Mixer mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer runden Platte von etwa 35cm Durchmesser auswalzen. Die Teigplatte in die 26cm Springform legen und einen Rand von etwa 4cm rundherum andrücken. Boden mit der Gabel mehrfach einstechen, damit sich später keine Blasen bilden.

100g Butter, 150g Zucker und ein Päckchen Vanillezucker mit dem Mixer gut cremig schlagen. 3 Eier trennen. Eigelb zur Butter-Zucker-Masse geben und alles mit dem Quark und dem Puddingpulver glatt rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den Eischnee unter die Quarkmasse heben. Die Quarkmasse auf den Mürbeteig geben und glatt streichen.

Den Käsekuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) für etwa 40 Minuten backen.

100g Butter, 100g Zucker, Honig und Sahne aufkochen und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze weiter köcheln lassen. Mandeln unterrühren. Die Masse auf dem bereits gebackenen Käsekuchen verteilen. Den Kuchen zurück in den Backofen stellen und weitere 20 Minuten backen.

Kuchen mit einem Messer vom Springformrand lösen und den Kuchen für eine halbe Stunde auf einem Gitter in der Form abkühlen lassen. Danach den Rand entfernen und den Bienenstich-Käsekuchen auf einer



Tortenplatte endgültig auskühlen lassen.

Den Rand nach belieben mit Puderzucker bestäuben.