



SPEISKASTL

bio • genuss • bringer

Schwäbischer Käskuchen



50 Minuten



einfach



2 Portionen

Zutaten

Für den Teig:

- 250g Dinkel- oder Weizenmehl vom Biobauernhof Huber
- 125g Butter vom Biohof Kern
- 65g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei vom Biohof Bart

Für den Belag:

- 750g Topfen (Ziegenmilchtopfen vom Biohof Kastner oder Kuhmilchtopfen vom Biohof Kern oder der Hofkäserei Lang)
- 50g Butter vom Biohof Kern
- 150g Zucker
- 4 Eier vom Biohof Bart
- Schale und Saft einer halben Zitrone
- 1 EL Kartoffelmehl
- 125ml saurer Rahm von der Hofkäserei Lang
- 50-100g Sultaninen





SPEISKASTL

bio • genuss • bringer

Schwäbischer Käskuchen

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig bereiten, ausrollen und eine große gefettete Springform damit auslegen.

Für den Belag die Eier trennen, Eiweiß steifschlagen und den Topfen durch ein Sieb streichen.

Butter, Eigelb und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann Zitronensaft und -schale, Kartoffelmehl, Topfen und Rahm untermischen. Zuletzt den Eischnee unterheben.

Den Mürbteigboden mit Sultaninen betreuen und den Belag darauf verteilen. Die Oberfläche mit einer Teigkarte glatt streichen und mit Eigelb bestreichen. Eigelb evtl. mit etwas Wasser oder Milch verdünnen.

Den Kuchen bei ca. 200°C auf der mittleren Schiene ca. 60 min backen.

Während des Backens steigt die Fülle hoch, setzt sich aber beim Erkalten wieder. Auf einem Drahtgitter auskühlen lassen.

Variation: Teig mit geschälten Apfel- oder Birnenspalten belegen.

Guten Appetit!

