

WEIHNACHTS- KÄSEKUCHEN

2010

Vorbereiten:

Trockenpflaumen klein schneiden.
Kastenform mit Backpapier auslegen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C Heißluft: etwa 180°C

Teig:

Alle Zutaten, außer die Pflaumen, in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Pflaumen unterheben und den Teig in die Form füllen.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel Backzeit: etwa 50 Min.

Den Kuchen noch 30 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Anschließend den Kuchen auf einen Kuchenrost stellen und in der Form erkalten lassen.

Kuchen stürzen, in Scheiben schneiden und nach Belieben mit 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker dekorieren.

*Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma ist nicht das ganze Jahr erhältlich.

Quelle: Dr. Oetker Versuchsküche

ZUTATEN

Für die Kastenform

(25 x 11 cm):
Backpapier

Teig:

- ◆ 50 g Trockenpflaumen
- ◆ 2 Eier (Größe M)
- ◆ 200 g Schlagsahne
- ◆ 500 g Speisequark (Magerstufe)
- ◆ 125 g Zucker
- ◆ 50 g weiche Butter oder Margarine
- ◆ 1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe
- ◆ 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma

Merry Christmas

Kulinarische Highlights, Tipps zu Küche &
Wein - und leckere Rezepte
<http://rezepte.seniorenschulung-zuhause.de/>