

## Tränchenkuchen, in der runden Springform (Knetteig)

### Zutaten für den Teig:

200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
75 g Zucker  
50 g Butter  
1 Ei

### Zutaten für den Belag:

500 g Quark (40%)  
150 g Zucker  
3 Eigelb  
2 EL Öl  
1 P. Vanillepuddingpulver  
1 P. Vanillinzucker  
2 TL Zitronensaft  
500 ml Milch 3,5%

### Zutaten für Baiser:

3 Eiweiß  
75 g Zucker

### Zubereitung:

#### **Teig:**

- Bespannen Sie den Boden einer Springform mit Backpapier und fetten Sie die den Rahmen mit Butter ein
- Geben Sie das Mehl, das Backpulver und den Zucker in der angegebenen Reihenfolge in eine mittelgroße Schüssel verrühren Sie diese Zutaten mit einem Schneebesen
- Geben Sie die etwas angewärmte Butter und das Ei hinzu und kneten Sie alle Zutaten mit der Hand zu einem glatten Teig
- Geben Sie den Teig in die Springform, glätten Sie ihn mit einer bemehlten Teigrolle und ziehen Sie ihn mit bemehlten Fingern etwas am Rand hoch

#### **Belag:**

- Heizen Sie den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vor
  - Trennen Sie die Eier
  - Nehmen Sie ein größere Schüssel, geben Sie den Quark und den Zucker hinein und verrühren Sie alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts
  - Rühren Sie weiter und geben Sie nacheinander alle weiteren Zutaten hinzu
- Achten Sie darauf, dass Sie die Milch nach und nach hinzugeben**

#### **Backform füllen und Backen:**

- Füllen Sie die Belagmasse (nicht das Baiser!) gleichmäßig auf den Teig in der Springform
- Backen Sie den Kuchen 55 Minuten bei 180° Ober-/Unterhitze
- Lassen Sie den Kuchen zunächst noch im Backofen
- Schlagen Sie erst jetzt das Eiweiß mit dem Zucker nicht zu steif, nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und streichen Sie das Baiser auf den Kuchen
- Backen Sie den Kuchen weitere 5 bis 10 Minuten (unter Beobachtung, er darf nur leicht bräunen!) und nehmen Sie ihn aus dem Ofen
- Lassen Sie den Kuchen zwei Stunden in der Form abkühlen  
In dieser Zeit sollten sich die "Tränchen" auf der Oberseite bilden
- Erst dann lösen Sie die Springform, schieben den Kuchen zum vollständigen Erkalten auf ein Kuchengitter und decken ihn ggfs. mit Alufolie ab

Viel Spaß!