Tränchenkuchen



Tränchenkuchen, Tränentorte, Weinender Käsekuchen oder Goldtröpfchentorte sind nur einige Namen für den beliebten Käsekuchen-Klassiker. Typisch sind die goldfarbenen Tropfen/Tränen, die sich beim Abkühlen auf dem Baiser bilden.

12 Stück

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanille-Extrakt

1 Ei (Gr. M)
75 g Butter, weich

Für die Käsemasse

750 g Quark, Magerstufe
125 g Zucker
2 Pck. Puddingpulver für Sahnepudding
Saft einer Zitrone
3 Eigelb (Eiweiß wird noch verwendet)
½ l Milch
¼ l Speiseöl

Für die Baiser-Masse

3 Eiweiß
100 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Bogen Backpapier in eine Springform mit 24 cm Ø einspannen. Die Ränder leicht einfetten.
3. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel gründlich mischen. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Knethaken der Küchenmaschine/ des Handrührgeräts verwenden.
4. 2/3 des Teigs abnehmen und passend für den Boden der Springform ausrollen. Den Teig in die Form legen und einige Male mit einer Gabel einstechen.
5. Für 15 Minuten im unteren Drittel backen. Anschließend die Form aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und passend für den Rand der Backform ca. 5 cm breit ausrollen. Den Teig erst in die Form geben, wenn er abgekühlt ist.

7. Während der Abkühlphase die Füllung zubereiten. Dazu Quark mit Zucker und Puddingpulver in eine Rührschüssel geben und langsam aber gründlich glattrühren. Anschließend die restlichen Zutaten und langsamem Rühren dazugeben. Die Masse ist relativ flüssig. Das soll auch so, kann aber etwas spritzen beim Verrühren.
8. Den Rand der Form mit dem ausgerollten Teig auskleiden und die Käsemasse vorsichtig einfüllen.
9. Im unteren Drittel des Backofens bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten weiterbacken.
10. Kurz vor Ende der Backzeit Eiweiß sehr steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Baiser-Masse auf dem heißen Kuchen verteilen. Mit einer Gabel einige Male durchziehen.
11. Die Temperatur des Backofens auf 140°C reduzieren und ca. 30 Minuten fertigbacken.
12. Anschließend den Kuchen in der Form auf ein Kuchengitter stellen und abkühlen lassen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, die Form entfernen und den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen.
13. Die Tränen entstehen erst, wenn der Kuchen richtig kalt ist. Im Sommer evtl. abgedeckt kurz vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.