

WHISKEYKUCHEN mit KÄSEKUCHENFÜLLUNG

ZUTATEN

FÜR DEN WHISKEYKUCHEN

- 250g Butter
- 150g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 4 Eier
- 250g Weizenmehl
- 1Pck Backpulver
- 1TL Zimt
- 50g Kakao
- 125ml Whiskey (oder Rotwein/Glühwein)

FÜR DIE KÄSEKUCHENFÜLLUNG

- 500g Magerquark
- 1 Ei
- 100g Zucker
- 1Pck Puddingpulver Vanille

ZUBEREITUNG

- Für den Whiskeykuchen Butter, Zucker und Vanillezucker verquirlen. Eier einzeln unterrühren und Whiskey dazugeben. In einer zweiten Schüssel Mehl, Kakao, Zimt und Backpulver vermischen. Über die Buttermasse sieben und so lange verrühren, bis der Teig glatt und homogen ist.
- Für die Käsekuchenfüllung Quark, Ei, Zucker und Puddingpulver vermischen.
- Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Eine Napfkuchenform mit Butter einfetten.
- Die Napfkuchenform esslöffelweise befüllen: Zunächst den Boden mit 2/3 des Whiskeykuchenteigs füllen und diesen an der Innen- und Außenseite der Form einige Zentimeter hochstreichen, sodass eine Vertiefung entsteht. In diese Vertiefung dann die komplette Käsekuchenmasse geben. Zum Schluss den übrigen Whiskeykuchenteig vorsichtig auf der Käsekuchenmasse verteilen. Darauf achten, dass der gesamte Käsenkuchenteig mit Whiskeykuchenteig bedeckt ist.
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene etwa 1 Stunde und 10 Minuten lang backen. In der Form mehrere Stunden (am besten über Nacht) vollständig auskühlen lassen.