


Pikanter Käsekuchen mit Tomaten

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die Springform (Ø 26 cm):**
etwas Fett**Knetteig:**

200 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Ei (Größe M)
1/2 gestr. TL Salz
100 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

250 g Kirschtomaten
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)
500 g Speisequark (Magerstufe)
3 gestr. EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 Eier (Größe M)
100 g geriebener Käse, z. B. Gouda oder Emmentaler
25 g tiefgekühlte Kräuter der Provence
2 TL Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C**2** Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumstellen. Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.**3** Belag:

Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Crème fraîche, Quark, Gustin und Eier am besten mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Käse und Kräuter der Provence unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Belag auf dem vorgebackenen Boden verstreichen, dekorativ mit den Kirschtomaten belegen und fertigbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Den Springformrand lösen und den pikanten Käsekuchen warm servieren.

Pro Portion/Stück E: 13g, F: 19g, Kh: 21g, Kj: 1298, Kcal: 311