

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Käsekuchen mit Pfirsichhälften

Zutaten für Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 ml lauwarme Schlagsahne
100 g zerlassene, abgekühlte Butter

Für die Füllung:

1 kleine Dose Pfirsichhälften, ca. 250 g
300 g Doppelrahm-Frischkäse
75 g Zucker
1 Pck Vanillin-Zucker
1 Eigelb
3 EL Pfirsichsaft
1 Eiweiß
20 g zerlassene Butter
20 g Zucker

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Hefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Ei, Sahne und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für die Füllung Pfirsichhälften auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 3 Esslöffel abmessen. Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb und Pfirsichsaft gut verrühren. Pfirsiche in kleine Würfel schneiden, Eiweiß steif schlagen. Zutaten unter die Käsecreme rühren.

Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Gut die Hälfte des Teiges auf einem Backblech (30 x 40 cm) ausrollen und am Rand etwas hoch drücken. Die Füllung gleichmäßig darauf streichen, dabei an der offenen Seite des Backblechs etwa 2 cm Teig frei lassen. Die überstehenden Teigländer auf die Füllung schlagen.

Den Rest des Teiges als Decke ausrollen, auf die Füllung legen, die Ränder gut andrücken. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Teigdecke mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den Backofen schieben und bei 200 – 220 °C im Elektroherd, 180 - 200 °C im Heißluftherd und bei Stufe 4 im Gasherd ca. 25 Minuten backen. Alles auskühlen lassen und das Tortenfoto auflegen.