

# Drei-Zutaten-Kuchen

von Antje Vogel aus Münster

## Zutaten:

3 Eier (4, wenn die Eier sehr klein sind)

120 g weiße Schokolade

120 g Frischkäse Doppelrahmstufe oder Quark 40 %

Die Mengenangaben sind für eine 20 cm-Springform. Wenn Sie eine üblichere 26er oder 28er Form haben, verdoppeln Sie die Mengenangaben.

## Zubereitung:

Zunächst die Backform mit entsprechend zugeschnittenen Backpapierstreifen auskleiden und gut einfetten. Das verhindert, dass der Kuchen zu stark anhaftet und beim Auslösen womöglich bricht. Antje Vogel verwendet flüssige Butter.

Nun aber zum eigentlichen Rezept. Die weiße Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und vorübergehend in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen sollte die Schokolade flüssig sein. Diese mit dem Quark oder dem Frischkäse gut verrühren. Anschließend das Eigelb hinzufügen und schließlich den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform füllen und die Form ein paar Mal kurz auf die Arbeitsfläche schlagen, damit sich Luftbläschen im Teig auflösen.

Der Kuchen wird nun gebacken und gleichzeitig gedämpft. Das heißt, Sie füllen Wasser in ein etwas tieferes Backblech und heizen den Ofen inklusive des Wassers auf 170 Grad vor. Wichtig: Verwenden Sie Ober- und Unterhitze und auf keinen Fall Umluft! Über das Backblech schieben Sie den Rost. Darauf stellen Sie die Springform und backen den Kuchen nun 15 Minuten bei 170 Grad. Dann reduzieren Sie die Temperatur auf 160 Grad und backen ihn für weitere 15 Minuten. Danach schalten Sie die Temperatur auf Null und backen den Kuchen mit der Restwärme im weiterhin geschlossenen Ofen noch einmal 15 Minuten. Insgesamt also 45 Minuten. Lösen Sie den Kuchen aus der Form und legen ihn zum Auskühlen auf ein Gitter.

Zum Servieren können Sie den Kuchen z. B. mit Puderzucker bestreuen. Antje Vogel reicht dazu außerdem noch gerne ein Fruchtkompott. Z. B. in Granatapfelsaft mit etwas Zucker gekochte Apfelstückchen. Pürierte Himbeeren oder andere Früchte schmecken aber auch lecker dazu.

## **Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!**

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de). Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.