



GLUTENFREIER SCHELLENBERGER KAS'KUACH'N

Sommerrezept vom Café Margit in Marktschellenberg



Fluffiger Käsekuchen mit frischem, saisonalem Obst

Zutaten für einen Kuchen:

- 750 g Topfen
- 500 ml Sahne
- 500 ml Schmand
- 50 g flüssige Butter
- 125 g Maisstärke
- 4 Eigelb
- 150 g Zucker
- Vanille
- Zitrone

Topfen, Schmand, Sahne, Eigelb, Stärke, Zucker, flüssige Butter, Vanille, Zitrone und nach Belieben Strohrum 80% glattrühren.

Alle Milchprodukte von der Berchtesgadener Land Milch



- 100 g Zucker
- 4 Eiklar
- Prise Salz

Eiklar mit Zucker und einer Prise Salz steif schlagen und unter die Topfenmasse heben. Durch die Zugabe von Zucker im Eiklar schaffen Sie einen stabilen Eischnee (ähnlich wie Baiser), der beim Unterheben nicht zusammenfällt und unseren Kaskuach'n extra fluffig macht.

400 g verschiedenen Beeren (Erdbeeren, zusätzlich Himbeere, Brombeeren, Johannisbeeren o. ä.)

Erdbeeren in kleine Stücke schneiden mit einem Teelöffel Zucker vermischen. Dieses Gemisch zuerst auflegen, damit auch die anderen Beeren besser anhalten. Dann die anderen Beeren auflegen.

Extra-Tipp von Margit zum Thema Backen:

„Da unser Kas'kuach'n extra cremig werden soll, backen Sie ihn nicht durch, sondern lassen ihn nur ‚stocken‘.

Dies schaffen Sie mit folgenden Backverfahren:

Im Ofen bei 150 Grad 30 Minuten backen.

Aus den Ofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen.

Wieder 30 Minuten backen und noch einmal 15 Minuten ruhen lassen.

Ein letztes Mal 30 Minuten backen.

Mindestens zwei Stunden gut auskühlen lassen.

Fertig ist der cremig-fluffige Schellenberger Kas'kuach'n-Traum.“

Eure Margit Zartner vom Café Margit