

Studienarbeit
für
Samir Charif
Matr. Nr. 1234567

Thema: Kuchen backen

Für den Teig:

150 g	Mehl
65 g	Zucker
65 g	Butter
1	<u>Ei(er)</u>
1 TL	Backpulver
etwas	<u>Salz</u>

Für den Belag:

750 g	Quark (Magerquark)
150 g	Zucker
1 ½ Pck.	Puddingpulver (Vanille)
500 ml	Milch
3	Eigelb
1 Pck.	Vanillezucker
½	Zitrone(n), den Saft davon
1 Tasse	Öl

Für den Baiserbelag:

3	Eiweiß
100 g	Zucker

1. Alle Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten. In einer gefetteten Springform (26 cm) verteilen und einen kleinen Rand hoch drücken. Alle Zutaten für den Belag verrühren und 45 Minuten bei 200°C backen.
2. Für das Baiser das Eiweiß steif schlagen und den Zucker dabei einrieseln lassen. Auf die Käsefüllung streichen, dabei 1 cm Rand lassen. Die Masse mit einer Stricknadel durchstechen und noch mal 20 Minuten bei 160°C backen.

3. Den Springformrand erst lösen, wenn der Kuchen gut abgekühlt ist. Die Pudding-Käsemasse fließt sonst von dannen. Die Tränchen auf der Baisermasse kommen mit der Zeit ganz automatisch, lässt euch überraschen. Der Kuchen lässt sich wunderbar schon einen Tag vorher zubereiten.

Nährwerte pro Portion:

Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
5597	155,01g	316,79g	527,87g

Die Studienarbeit wird im Institut für Adaptronik und Funktionsintegration (iAF) der TU

Hiermit bestätige ich den Empfang der Aufgabenstellung:

Prof. Dr.-Ing Michael Sinapius

Bearbeitungszeit: 1 Stunde

Ausgegeben am:

Abgegeben am:

Samir Charif