

Balkan - Käsekuchen (Aus Bulgarien)

Für den Boden:

50g getrockneten Feigen
200g Dinkelmehl
100g Margarine,
100g Rohrzucker

klein schneiden
zusammen mit

und den Feigen zu einem Teig verkneten
und eine Stunde kalt stellen

Für die Füllung:

2 Frische Feigen

in Scheiben schneiden

220g Margarine
2EL Rosenwasser
220g Zucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver
400g Sojaquark

mit
und
schaumig rühren und
und
einrühren.

Eine 26er Springform mit dem Teig auslegen. Die Füllung darauf verteilen und mit den Feigen belegen. Den Kuchen bei 160°C Umluft etwa 45 Minuten backen

Ergibt: 1 Springform (26cm)
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Ruhezeit: 1 Std
Backzeit: 45min. Bei 160° C