Tränenkuchen

Zutaten für 1 Springform 26 cm Durchmesser

200 g Mehl	
100 g Zucker	
70 g Butter	
1 frisches Ei	und
1 TL Backpulver	zu einem Knetteig verarbeiten. Den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder mit
etwas Butter	einfetten. Den Teig einlegen, mit den Fingern gleichmäßig verteilen und die Ränder recht hoch andrücken.
	Den Backofen auf 175°C vorheizen.
2 Eier	trennen
180 g Butter	schmelzen und leicht abkühlen lassen - er muss noch flüssig sein.
500 g Magerquark	geschmeidig rühren. Dann nach und nach
150 g braunen Zucker	
1 Pck. Vanillezucker	
1 Pck. Vanillepuddingpulver	
1 Ei	
2 Eigelb	
250 ml Sahne	
250 ml Milch	und die geschmolzene Butter zugeben. Alles glatt verrühren. Die Masse vorsichtig in die Springform füllen. Ca. 70 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. In der Zwischenzeit
2 Eiweiß	mit
1 Prise Salz	steif schlagen. Dann
100 g Puderzucker	zugeben und weiter steif schlagen. Den Kuchen nach 70 Minuten aus dem Ofen holen. Den Eischnee vorsichtig auf dem Belag verteilen und weitere 10 Minuten bei 175°C weiterbacken. Den Kuchen herausnehmen, leicht abkühlen lassen und den Rand der Springform vorsichtig mit einem Messer lösen. Den Kuchen auf dem Boden der Springform vollständig abkühlen lassen. Jetzt sollten sich die „Tränen“ auf dem Eiweiß bilden.

Kuchen