



# Goldtröpfchentorte mit Käsekuchenfüllung



## Zutaten

### Für den Teig:

200 g	Mehl
70 g	Butter
1 TL	Backpulver
1	Ei
60 g	Zucker
1	Springform (26 cm Durchmesser)
1 Prise	Salz
40 g	Puderzucker

### Für die Füllung:

2	Eigelb
500 g	Magerquark
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1	Ei
1 Päckchen	Vanillinzucker
250 ml	Milch
150 g	Zucker
150 ml	Öl
250 ml	Sahne

### Für die Baiserhaube:

6 EL	Puderzucker
2	Eiweiß

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Kühlzeit + 70 Min. Backzeit

pro Portion: 1963 kJ, 469 kcal, 46 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 27 g Fett, 115 mg Cholesterin, 0,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Bei diesem Tränenkuchen, welcher auch Goldtröpfchentorte genannt wird, musst du höchstens vor Freude weinen, denn der Tränenkuchen schmeckt einfach unglaublich gut! Für den Boden des klassischen Tränenkuchens haben wir einen Mürbeteig vorbereitet und in eine Springform gedrückt. Die Füllung besteht aus Magerquark, Zucker, Vanillepuddingpulver, Eiern und Sahne. Diese Käsekuchenfüllung muss dann nur noch auf den Mürbeteig gegossen werden und schon kann der Tränenkuchen in den Ofen. Nach dem ersten Backen kommt dann nur noch die Baiserhaube auf die Goldtröpfchentorte und alles wird nochmal kurz in den Ofen geschoben. Damit sich die charakteristischen Tränen auf dem Kuchen bilden, muss der Kuchen nach dem Backen erstmal für einige Stunden abkühlen. Aber keine Sorge, das Warten lohnt sich auf jeden Fall! Denn der Tränenkuchen ist nicht nur unglaublich lecker, sondern sieht mit seinen goldenen Tränen auf der Baiserhaube auch super schön aus! Probieren Sie den Tränenkuchen doch einfach mal selber aus! So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst bereitest du den Teig vor. Dazu musst du eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Dann knetest du Mehl, Butter, Zucker, Ei, Puderzucker, Backpulver und eine Prise Salz zu einem Teig. Dann den Teig in eine Form geben und mit den Händen verteilen und flach drücken. Dabei kannst du einen Rand ziehen. Nun stellst du die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank.

### Step 2:

Während der Kühlzeit kannst du die Füllung zubereiten und den Ofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung mixt du erst den Quark mit einer Küchenmaschine und fügst nach und nach die anderen Zutaten für die Füllung hinzu. Als nächstes holst du die Springform aus dem Kühlschrank und füllst vorsichtig die Quarkmasse in die Form. Nun kannst du den Kuchen für 60 Minuten im Ofen backen.

### Step 3:

15 Minuten vor Ende der Backzeit die Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit dem Puderzucker steif schlagen. Dann nimmst du den Kuchen aus dem Ofen und verteilst den Eischnee wellenförmig auf die Kuchenoberfläche. Du kannst dabei den Rand ein wenig frei lassen. Nun gibst du den Kuchen für weitere 10 Minuten in den Ofen, bis die Baiserhaube leicht braun ist. Zum Schluss musst du den Kuchen für mehrere Stunden oder über Nacht auskühlen lassen, erst dann entstehen die Tränen.