

# Schwiegermutter's bodenloser Käsekuchen

Es begab sich zu der Zeit als die Menschen noch kein Internet, keine Foren und keine Social-Media kannten und sich die ganze Familie des Sonntags gemeinsam um den Kaffeetisch versammelte, um Kaffee, Kuchen oder Torte zu essen und sich dabei unterhielt\*.

Am liebsten aß unsere Familie Schwiegermutter's bodenlose Käsetorte, die sie am Tag zuvor gebacken hatte. Hier das Rezept:

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 200 g Margarine oder Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 gehäufte EL Hartweizengrieß
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 250 g Sahnequark (40 %iger Weißkäse)
- 750 g Magerquark (20 %iger Weißkäse)
- 1 Zitrone, Schale abreiben und Saft
- 3/4 Päckchen Backpulver



Eier, Zucker, Vanillezucker, Butter (o. Margarine) schaumig rühren, den Weißkäse hinzufügen. Getrennt davon die trockenen Zutaten vermischen (Grieß, Puddingpulver, Backpulver, Zitronenschale). Diese Mischung unterrühren. In eine Springform füllen. Falls keine Teflonform vorhanden ist, die Form mit Fett und Semmelbrösel ausbröseln.

1 Stunde bei 180 Grad backen. Ca. 10 Minuten länger, wenn noch nicht lecker bräunlich.

## Camembertbrot

Im Sommer wurde abends oft gegrillt. Dazu gab es Camembertbrot.

- 2 Päckchen Hefe (für 1 kg)
- 2 Camemberts (max. 45 % Fett)
- 2 große Zwiebeln
- 2 Teelöffel Salz
- 1 EL Kümmel (kann man weglassen, schmeckt damit aber würziger)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1000 g Mehl
- 750 g Wasser



Das Mehl sieben. Camembert und Zwiebeln in Würfel schneiden. Knoblauchzehen hacken. Alles vermischen. (Salz nicht vergessen!)

Hefe in 1/4 l Wasser auflösen. In die Mitte der Mischung gießen und einen Vorteig anrühren. Viertel Stunde gehen lassen. Dann nach und nach das restliche Wasser einrühren. Alles gut verkneten. Gehen lassen.

Den Backofen auf 250 (Umluft 240) Grad vorheizen. 10 Min. bei dieser Hitze backen. Dann den Ofen auf 210 (Umluft 200) Grad herunterdrehen und weitere 50 Minuten backen.

---

\* abwechselnd oder durcheinander reden und zuhören, wenn die Gesprächsteilnehmer im gleichen Zimmer sitzen.