

Käsekuchen

Zutaten für eine Springform

Mürbteig

- 330 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 165 g Butter oder Margarine
- 165 g Zucker
- 1 Ei
- etwas Zitronensaft
- 100 ml Milch

Füllung

- 500 g Magerquark
- 4 Eier, getrennt
- Zucker nach Bedarf
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Mehl

Zubereitung

1. Aus dem mit Backpulver vermischtem Mehl, Butter oder Margarine, Zucker, Ei, Milch und etwas Zitronensaft einen Mürbteig zubereiten und kalt stellen.
2. Die Springform mit dem Teig auslegen. Der Boden kann blind vorgebacken werden, damit der Kuchen nicht so leicht speckig wird.
3. Für die Füllung die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
4. Den Quark mit Eigelb und Mehl verrühren. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.
5. Den steifen Eischnee unterheben und die Füllung auf den Boden füllen.
6. Bei 180°C etwa 1 Stunde backen. Den Kuchen dabei zwischendurch 2-3 mal aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.