

Käse-Sahne-Kuchen

Zutaten

- 4 Eigelb
- 4 EL heißes Wasser
- 100g Zucker
- 125g Mehl
- ½ Packung Backpulver
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 500g Quark
- Zitronensaft
- 50ml Kondensmilch
- 200g Zucker
- 1 Becher Sahne
- 2 Packungen Gelatine

Zubereitung

- Eigelb mit Wasser schaumig rühren
- Zucker unterrühren
- Mehl mit Backpulver mischen und unterheben
- Eischnee unterheben
- Teig in Form geben und in den Backofen
- Quark mit Zitronensaft, Kondensmilch und Zucker verrühren
- Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, abkühlen lassen und wenn sie steif wird unter die Quarkmasse rühren
- Boden abkühlen lassen und in zwei Hälften schneiden
- 1. Hälfte wieder in Form legen, Quarkmasse darauf geben, 2. Hälfte als Deckel oben drauf
- Mit Puderzucker bestäuben
- Kühl stellen

Backofen 170 Grad ca. 20 Minuten