

Käsekuchen

Hinweise:

- !Dies ist der trockenere Kuchen nicht die Torte!
- Für die Torte siehe Kuchen/Käse-Sahne-Torte
- Die Mixstäbe müssen für das Eiweiß sauber sein sonst wird er nicht steif
- 180°C Ofen

Zutaten:

- Mürbteig
 - 250g Mehl
 - 125g flüssige Margarine
 - 80g Zucker
 - 1 Ei
 - Zitronenschale
- Füllung
 - 300g Zucker
 - ¼ l Schlagsahne
 - 8Eier
 - 2 EL Mehl
 - 750g Quark

Zubereitung

- Teig
 - Alles Verkneten und eingefettete Springform damit auskleiden
- Füllung
 - Eigelb mit Zucker schaumig rühren
 - Quark, Mehl und Sahne untermischen
 - Eiweiß steif schlagen und unterheben
 - In die Form geben
 - mit Backpapier/Alufolie überdeckter Kuchen 70-90min backen