DEUTSCHE kwarktaart

## Kruimeldeeg

Men neme

* 1 ei
* 250gram bloem
* 125g boter (kamertemperatuur)
* 100g suiker

Doe alles in een kom en kneed tot een homogene massa.

Doe het deeg in de (spring)vorm en duw het aan tegen de bodem en de rand.  
 (TIP: met je vingers aanduwen kan, maar hiervoor kun je ook een glas gebruiken)

## Vulling

Men neme

* 500gr platte kaas
* 1 zakje = 67gr vanillepudding-poeder
* 200g boter (gesmolten)
* 200g suiker
* 3 eieren

Meng de boter, de suiker, de platte kaas, de puddingpoeder en de 3 eidooiers.   
Houdt het eiwit apart; klop het op en breng het onder het mengsel.

Giet de vulling in de taartvorm.   
Zet het geheel in een voorverwarmde oven (180graden) voor 45-50 min.