***R. 3 Mandel-Käsekuchen (ein märchenhaft gutes Rezept und ganz einfach!!!)***

Zutaten:

1125 g Sahnequark 40%

250 g Zucker

3-4 El Zitronensaf5 Eier

1,5 Päckch. Puddingpulver "Mandel" (für je 500 ml Milch z.K.)

1,5 Päckch. Soßenpulver "Vanille" (für je 500 ml Milch z.K.)

50 g **gehackte** Mandeln

evtl. 2 El Mandelblättchen

1 El Puderzucker

Zubereitung:

Quark, Zucker, Zitronensaft, Eier, Pudding- und Soßenpulver glatt verrühren, gehackte Mandeln unterrühren.

Den Boden einer 26-er Springform mit Backpapier auslegen, den Formrand fetten und mit Mehl od. Grieß bestäuben.

Die Quarkmasse in die Form füllen, evtl. etwas glatt streichen.

Im vorgeheizten Herd bei 175 - 180 Grad (Ober- und Unterhitze ca 60 - 70 Min. backen,

Erkalten, aus der Form Lösen, auf eine Tortenplatten geben.

Mandelblättchen ohne Fett vorsichtig rösten und auf die Quarktorte streuen, ggf. mit Puderzucker bestäuben.

***R. 4 Käsekuchen vom Blech***  ( ist auch wieder nur eines von Vielen)

Zutaten Teig: Zutaten Belag:

- 200 g Mehl - 4 Eier

-100 g Speisestärke - 100 ml Milch

- 2 Eier - 1 kg Magerquark

- 100 g Zucker - 150 g Zucker

- 150 g Butter - 60 g Speisestärke

- 1 Pr. Salz

- 1 P. Vanillezucker

- 160 g weiche Butter

- 200 g getrocknete Aprikosen

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

**1. Teig**: Mehl und Speisestärke in eine Schüssel geben, Eier Zucker und das weiche Fett und alles mit dem Handrührgerät auf der niedigsten Stufe verkneten. Den Teig 30 Min. kalt stellen.

Dann auf ein gefettetes Backblech legen und ausrollen, evtl. eienen 2 cm hohen Rand formen.

**2. Belag:** Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.

Milch, Magerquark, Zucker, Speisestärke, Salz, Vanillezucker, weiche Butter und die Eigelb cremig rühren. Aprikosen in Würfel schneiden und dazugeben. Zuletzt den Eischnee unterheben.

Quarkmasse auf dem Teig verteilen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 40 Min. backen.

Vor dem Servieren evtl. mit Puderzucker bestreuen.