

# Cheesecake

Käsekuchen

Markus Gutschke

$\frac{1}{2}lb$  flour  
 $\frac{1}{4}lb$  butter  
2.5oz sugar  
1 egg

◇

$1\frac{1}{2}lb$  quark  
10oz sugar  
3 eggs  
4 fl oz milk  
10Tsp vegetable oil  
vanille extract

250g Mehl  
125g Butter  
65g Zucker  
1 Ei

◇

750g Quark  
300g Zucker  
3 Eier  
 $\frac{1}{8}l$  Milch  
10Eßl Pflanzenöl  
Vanille Extrakt

Preheat oven to 360°F.

Mix the flour, butter, sugar, and egg. If the dough is too dry, add a small quantity of water; if it is too sticky, add some more flour. Fill the dough into a spring form (spread a thin layer of butter onto the form to prevent the dough from sticking).

Mix quark, sugar, egg yolks, milk, vegetable oil, and vanille extract. Whip egg whites and carefully fold into the filling. Optionally add some raisins. Pour filling into spring form.

Bake for 50min and leave in the oven until the cake has cooled down.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Das Mehl mit der Butter, dem Zucker und dem Ei verkneten. Falls der Teig zu trocken erscheint, eine kleine Menge Wasser hinzufügen; falls er zu klebrig ist, etwas mehr Mehl dazugeben. Den Teig in eine Springform geben (die Form vorher mit Butter ausstreichen, um zu verhindern, daß der Teig anhaftet).

Den Quark, mit dem Zucker, Eigelb, Milch, Öl und Vanille Extrakt verrühren. Die Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter die Füllung heben. Nach Wunsch Rosinen hinzufügen. Die Mischung in die Backform gießen.

Den Kuchen 50min backen und anschließend im Ofen abkühlen lassen.