

Käsekuchen

Teig

- 200g Mehl
- 1TL Backpulver
- 75g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Salz
- 100g kalte Butter
- 1 Ei

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz vermischen. Butter in Würfel schneiden, dazu geben und den Teig mit den Händen abbröseln oder mit einem Messer zerhacken. Das Ei mit einer Gabel untermengen, den Teig glatt kneten, in eine Springform drücken und 20 Min. kalt stellen.

Quarkmasse

- 4 Eier
- Salz
- 150g Zucker
- 2 Päckchen Puddingpulver Vanille
- 450g Naturjoghurt
- 750g Magerquark

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Puddingpulver und Joghurt glatt rühren, Quark dazugeben und mit der Schaummasse vermengen. Eischnee unterheben. Masse in die Form geben und backen (Umluft 150-170°C oder Ober- und Unterhitze 160-150°C, 75-90 Min.

Nach dem Backen den Kuchen in der Form leicht auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Den Rand der Form lockern und den Boden entfernen. Wenn der Kuchen völlig abgekühlt ist, auch den Rand entfernen und auf eine Kuchenplatte stürzen.