

Kuchen Backen Rezepte

Käsekuchen Mit Quark

Anzahl: 12 Portionen Gattung: Backen, Quark, Einfach

		Teig
200 g	Mehl	2 Eier, getrennt Eiweiss für
1	Teel. Backpulver, gestrichen	- Belag aufheben
75 g	Zucker	75 g Butter
		Belag
750 g	Quark 20%	2 Eiweiss plus 2 Ew vom Teig
2	Gläser Vanillesaucenpulver z.	200 g Zucker
	- Kochen	1/2 Zitrone: Schale und Saft
2	Eigelb	

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. 2/3 auf dem Boden einer Springform ausrollen, den Rest zu einer Rolle formen, an den Rand legen und 3 cm hoch andrücken.

Für den Belag wird der gut abgetropfte Quark nacheinander mit Saucenpulver, Eigelb, 2/3 des Zuckers und Zitronenschale und -saft verrührt.

Die 4 Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei den Rest des Zuckers unterschlagen. Den Schnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Bei 200°C 45-60 Minuten backen.

Man kann den Kuchen auch mit Früchten, wie z.B. Aprikosen füllen. Hierfür erst nur 1/3 der Quarkmasse aufstreichen, dann die Früchte einlegen und den Rest der Masse darüber streichen.