

Lieblingsrezepte rund um den Globus

World`s famous Käsekuchen



Rezept-Zutaten

Für den Mürbteig brauchen wir

- 300 g Mehl
- 125 Zucker
- 1 Ei
- 125 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver

Für den Belag brauchen wir

- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 200 g Zucker
- 0,5 Liter Milch
- Schale einer Zitrone
- 750 g Quark
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die übrigen Zutaten für den Teig dazu geben und rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Puddingpulver mit $\frac{2}{3}$ des Zuckers und $\frac{1}{4}$ Liter Milch anrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Zitronenschale, Quark und Eigelbe unterrühren.
3. Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Masse in eine gefettete und mit Mürbteig ausgekleidete Springform geben und auf mittlerer Schiene im 175 Grad vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen.

Viel Spaß beim backen und Gutes Gelingen!!

<http://www.mjpics.de/rezepte/k%C3%A4sekuchen/>