

Käsekuchen nach Großmutterart

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 1 Keine Angabe

KUCHENBODEN

| | | |
|-----|-------|---------|
| 250 | Gramm | Mehl, |
| 125 | Gramm | Butter, |
| 80 | Gramm | Zucker, |
| 1 | | Ei |

KÄSEMASSE

| | | |
|-----|-------|---------|
| 300 | Gramm | Zucker, |
| 1/4 | Ltr. | Sahne, |
| 8 | | Eier, |
| 2 | Essl. | Mehl, |
| 3/4 | kg | Quark |

Anleitung:

Aus den Zutaten fuer den Kuchenboden einen muerben Teig herstellen, auswallen und den Boden einer gefetteten Springform damit auslegen. Eigelb und Zucker schaumig ruehren, Quark, Mehl und Sahne darunter mischen. Das steif geschlagene Eiweiss darunter heben. Diese Masse auf den Kuchenboden geben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten backen.