

Käsekuchen - V.Maggi (Ohne Mehl/Stärke)

Kategorien: Kuchen, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

FÜR DEN MÜRBETEIG

90	Gramm	Butter
90	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1		Ei
1		Eigelb

FÜR DIE FÜLLUNG

4		Eiweiß Steifschlagen und
1	Essl.	Zucker Zufügen und unterschlagen
750	Gramm	Speisequark, Magerstufe
4		Eigelb Und
150	Gramm	Zucker

Anleitung:

Zu einem Mürbeteig verarbeiten, ca. 2 Std. zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen und eine Tortenform (Ø 28 cm) damit auslegen. (Boden und Rand) verrühren. Eischnee unterheben und auf dem Mürbeteig verteilen. Im Backofen auf einem Gitter auf der zweiten Schiene von unten ca. 70-80 Min. backen. 15 Min. auskühlen lassen, dann den Kuchen stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Backofen auf 170°C vorheizen

Zubereitungszeit 100 Min

Die Nährwerte für 1 Portion: Eiweiß: 44 g, Kohlenhydrate: 117 g, Fett: 33 g Brennwert: 3985 kJ (952 kcal)