

## **Heimbergs Käsekuchen**

Boden: 200 g Mehl  
75 g Zucker  
75 g Butter  
1 Ei  
1 TL Backpulver  
1 Pr. Salz

Quarkmasse: 500 g Magerquark  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
 $\frac{3}{4}$  Tasse Öl (ungefähr 100ml)  
Saft einer Zitrone  
1 Päckchen Puddingpulver (für  $\frac{1}{2}$  Liter)  
1 Ei  
2 Eigelb  
 $\frac{3}{8}$  Liter Milch

→ dünnflüssig

Backofen: 200° C, Gas 5,6  
10 min vorheizen, 50 min backen

Baiser: 2 Eiweiß  
100g Puderzucker  
→ schlagen, auf gebackener Quarkmasse verteilen

10 Minuten backen

Kuchen muss 4-5 Stunden auskühlen