

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