

---

### Käsekuchen

---

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

#### Zutaten

##### Boden

60 g Butter  
40 g Zucker  
120 g Mehl

##### Belag

5 Eier  
80 g Butter  
250 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
1 kg Quark  
250 g Mascarpone  
1 Vanillepuddingpulver

##### Päckchen

4 EL Weizengrieß

(Angaben für 1 Kuchen)

Wer auf die schlanke Linie achtet, sollte diesen Käsekuchen vielleicht nicht allein aufessen ... was durchaus passieren könnte, wenn man erstmal probiert hat.

#### Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig bereiten, damit den Boden einer gefetteten Springform auslegen und in den Kühlschrank stellen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlaen. Quark, Mascarpone, Puddigpulver und Grieß dazurühren. Den Eischnee unterheben. Die Masse auf den Boden geben und den Kuchen 1 1/2 Stunden bei 175° C backen.

