
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.

