

Käsekuchen

Zutaten | Springform Ø 28 cm

Mürbeteig:

1	Bio-Zitrone
2	Eigelbe
100 g	Zucker
175 g	Butter
300 g	Mehl

Belag:

5	Eier
200 g	Zucker
1	Bio-Zitrone
750 g	Quark
1 Pkg	Vanillezucker
60 g	Mehl
1 Becher	Saure Sahne oder Schmand

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Für den Mürbeteig Zitrone waschen, trocken tupfen und Schale abreiben.
- Eigelbe, Butter und Zucker schaumig rühren und Zitronenabrieb dazugeben.
- Mehl portionsweise dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.
- Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand gut einfetten, mit dem Mürbeteig auskleiden und alles kühl stellen.
- Für die Käsemasse die Eier trennen. Eiweiß zusammen mit dem beiseite gestellten Eiweiß vom Mürbeteig und der Hälfte des Zuckers steif schlagen.
- Zitronensaft auspressen und -schale abreiben. Beides mit dem Quark, den Eigelben, dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker und dem Mehl zu einer glatten Creme verrühren.
- Eischnee und Saure Sahne unterrühren und die Käsemasse in die Springform auf den Mürbeteig füllen.
- Käsekuchen im Backofen bei 180 °C ca. 1 Stunde backen. Eventuell die Oberfläche mit Alufolie abdecken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 177 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
419 kcal	18 g	50 g	12,3 g	82 mg