29.10.2025 06:58 1/2 Der "beste" Käsekuchen

## Der "beste" Käsekuchen

... einfach super luftig und cremig



etwas dunkel auf dem Bild, aber nur auf dem Bild

Zutaten: für eine 18-20cm Springform

Für den Mürbteig:

60 g kalte Butter, in Stückchen geschnitten

90 g Mehl 1 Eiweiß

30 g Zucker

1 kleine Prise Salz

Abrieb einer ½ Zitrone

Für die Cremefüllung:

250 g Sahne

90 g Zucker

1/4 TL Vanillepulver oder 1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 gehäufter EL Speisestärke (25 g)

250 g Magerquark

2 ½ Eigelbe

½ große Zitrone (Saft + abgeriebene Schale)

1-2 EL Zitronenlikör (gibt nochmal besonderen Geschmack, muss man aber nicht zwingend zufügen)

Die Zwei Eiweise werden mit etwas Sahne angeschlagen und mit unter die Quark-Creme gerührt

## **Zubereitung:**

Info: —- Kuchen Essen und Mehr From:

https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/kaesekuchen?rev=1600255512

Last update: 25.03.2022 18:16



https://www.ddws.de/ Printed on 29.10.2025 06:58