

Nahlas Käsekuchen

Zutaten für einen Kuchen:

Teig:

100 g Butter oder Margarine
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Mehl
½ TL Backpulver

Füllung:

1 kg Magerquark
250 g Butter oder Margarine
300 g Zucker
6 Eigelb
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
2 EL Zitronensaft
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
6 Eiweiß
1 Glas eingelegte Früchte

Zubereitung:

Die weiche Butter oder Margarine mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Ei schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Den Teig in eine dünn ausgefettete Käsekuchenform (30 cm Durchmesser, Rand 6 cm) oder Springform streichen.

Für die Füllung den Magerquark in einem Sieb abtropfen lassen. Die weiche Butter oder Margarine mit Zucker, Eigelb, Salz und Vanillinzucker schaumig rühren. Dann Zitronensaft, Vanillepuddingpulver und zuletzt den Quark unterrühren. Der Füllung können Stückchen von Früchten wie z.B. Ananas hinzugefügt werden.

Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. 1/3 davon unter die Quarkmasse rühren, den Rest mit einem Spatel unterheben.

Die Masse auf den Teigboden gießen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einschubleiste backen. Dann 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen nachziehen lassen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Backzeit: etwa 75 Minuten Elektroherd: 175 Grad Gasherd: stufe 2 Umluft 150 Grad

Guten Appetit!