# 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
¼ 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://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://ddws.de/kaesekuchen?rev=1600255512**

Last update: **25.03.2022 18:16**