

# 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  $\frac{1}{2}$  Zitrone

Für die Cremefüllung:

250 g Sahne  
90 g Zucker  
 $\frac{1}{4}$  TL Vanillepulver oder 1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 gehäufter EL Speisestärke (25 g)  
250 g Magerquark  
2  $\frac{1}{2}$  Eigelbe  
 $\frac{1}{2}$  große Zitrone (Saft + abgeriebene Schale)  
1-2 EL Zitronenlikör (gibt nochmal besonderen Geschmack, muss man aber nicht zwingend zufügen)

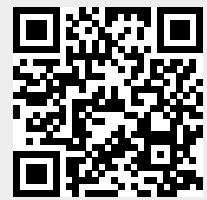
**Die Zwei Eiweise werden mit etwas Sahne angeschlagen und mit unter die Quark-Creme gerührt**

**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**